



JACQUESSON 7XX

Maison JACQUESSON

La Maison Jacquesson, une petite Maison qui monte, qui monte ! Son vignoble composé de Grands Crus et de 1ers Crus est chou-chouté (les traitements sont bio pour la majorité) dans une quête d'excellence. Ses cuvées valorisent un terroir en particulier, d'où la présence de nombreuses cuvées parcelaires. À contrario, les Cuvées 700 sont les seules issues de l'assemblage et elles reflètent chacune une année en particulier. Chaque Cuvée 700 est donc différente de la précédente, un concept tout à fait original en Champagne !

Ces cuvées 700 sont déclinées en cuvées classiques ou dégorgées plus tardivement, leur offrant ainsi un incroyable potentiel de vieillissement. La dégustation des deux versions de la Cuvée 700 est un grand moment !

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / 7XX

Ce champagne est un grand Extra-Brut, produit en faible quantité par la Maison Jacquesson dans un souci de qualité toujours plus grand. Un tri rigoureux à la cueillette a permis de sélectionner ce qu'il y a de meilleur. Cette cuvée repose 12 mois sur lies en foudres, 36 mois (au minimum) sur lies en bouteilles, 6 mois (au minimum) de repos après le dégorgement.

Assemblage : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage sous-bois

Dosage : Extra-Brut (0,75g/l)

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

Notes de dégustation

ROBE } Jaune pâle. **NEZ }** Brioche, agrumes, pomme.

BOUCHE } Attaque minérale, complexe et très équilibré, finale longue avec beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Mot du CAVISTE

À déguster seul en apéritif ou en début de repas.





Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits jaunes, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Raisins secs, Cacao, Sous-bois, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Violette, Rose.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Fruits compotés, Miel, Noix, Pain de pain, Vanille, Fruits secs, Datte, Noix, Réglisse, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Violette, Rose.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Viennoiserie, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cacao, Sous-bois, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cacao, Sous-bois, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cacao, Sous-bois.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com