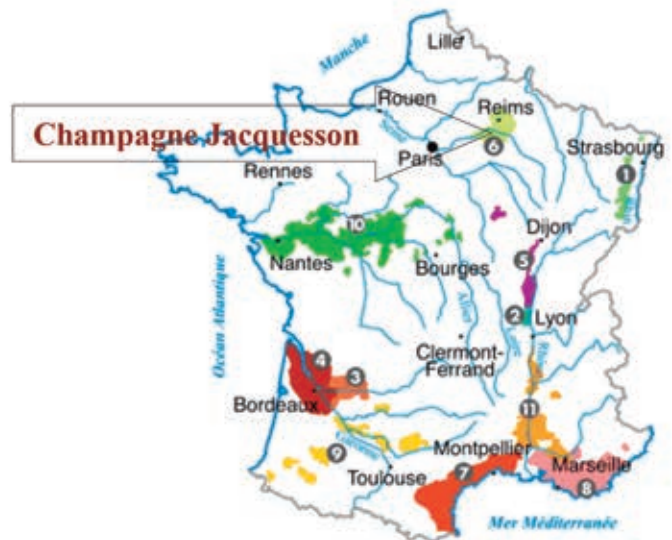




www.ampely.com

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE 735 DT
PRODUCTO EXCEPCIONAL CANTIDAD LIMITADA A 6 BOTELLAS POR CLIENTE



Origen : Champagne. Marne, Francia,

Denominación : Champagne AOC

Terroir :

Champagne producido únicamente del viñedo de 33 Hectareas de la propiedad de JACQUESSON.

Uvas de origen de « Primeras y Grandes selecciones» del Valle de la Marne y de la Côte des Blancs, de sub-suelos calizos.

Cepa :

47%Chardonnay, 33% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier.

Vinificación :

Fermentaciones a temperatura controlada.

Mezcla de las mejores cosechas seleccionadas en un año excepcional, por lo tanto las cantidades son limitadas. Filtraciones ligeras. Añejamiento en cava con control de la temperatura de la 2^{nda} fermentación en botella. Degüelle en hielo al último momento, a fin de aumentar los aromas y guardar la frescura del vino.

Crianza de un mínimo de 5 años

Degustación :

Vista : Color amarillo claro con reflejos dorados y burbujas finas.v

Nariz : Se perciben aromas de frutas blancas maduras.

Boca : Potente y fresco con final largo. El vino se crió en botella por 9 años en las cavas. Champagne impresionante.

Consejos del Vitivinicultor :

Degustar entre 10 a 12° como aperitivo o con foie gra, cacerolas y aves.