

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

IL PROGRAMMA

2017



Cuvée n° 740

◆ 2012, raccolto di Aÿ, Dizy, Hautvillers, Avize e Oiry: un inverno freddo e lungo, una primavera e un inizio estate particolarmente piovosi che favoriscono la presenza di peronospora sulla vite. Un superbo finale di stagione permette però una vendemmia di bassa resa ma di grande qualità. L'assemblaggio è completato con "vini di riserva".

◇ 195.836 bottiglie, 7.696 magnum e 250 jéroboam.

Cuvée n° 736 *Dégorgement Tardif*

▷ 88 mesi sui lieviti per una produzione di 20.000 bottiglie e 1.000 magnum prima della sboccatura tardiva effettuata a novembre 2016.

◆ 2008: l'inverno alterna momenti di grande freddo a periodi più miti, la primavera è fresca e piovosa con alcune gelate, l'estate è fresca, asciutta e ventilata. Settembre è un mese superbo e consente di ottenere uva perfettamente sana e matura.

Lieux-dits 2008 e 2009

Considerata la capacità di questi vini di sostenere un periodo di invecchiamento molto prolungato, Jacquesson ha deciso di posticipare la commercializzazione dei Lieux-Dits prodotti in queste due annate eccezionali.

