Pellegrini presenta il programma 2017 di Jacquesson

pellegrini-spa-5821fa9b

Pellegrini S.p.A. presenta il "Programma 2017" di Jacquesson.

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 prodotte, 7.696 magnum e 250 jéroboam.

Cuvée n° 736 Dégorgement Tardif
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.
88 mesi sui lieviti per una produzione di 20.000 bottiglie e 1.000 magnum prima della sboccatura tardiva effettuata a novembre 2016.

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.

Distribuite da Pellegrini S.p.A. le cuvée di Champagne Jacquesson sono disponibili nelle migliori enoteche e nelle carte vini dei più rinomati ristoranti.

www.pellegrinispa.net