Jacquesson: è arrivata la Cuvée 736 Dégorgement Tardif

jacquesson-cuveue-736-dt-pellegrini-2-5e494871

L'attesa non ha deluso le aspettative: l'eccezionale cuvée numerata di Jacquesson entra in catalogo e porta con sé le sensazioni indimenticabili che solo la maturazione di vini millesimati leggendari può dare.

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.

Jacquesson 736 D.T.
88 mesi sui lieviti, per una produzione di 20.000 bottiglie e 1.000 magnum prima della sboccatura tardiva effettuata a novembre 2016.

Il prolungamento della fase di maturazione sui lieviti prima della sboccatura produce degli aromi terziari che si coniugano armoniosamente alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in ambiente poco ossidativo.

www.pellegrinispa.net