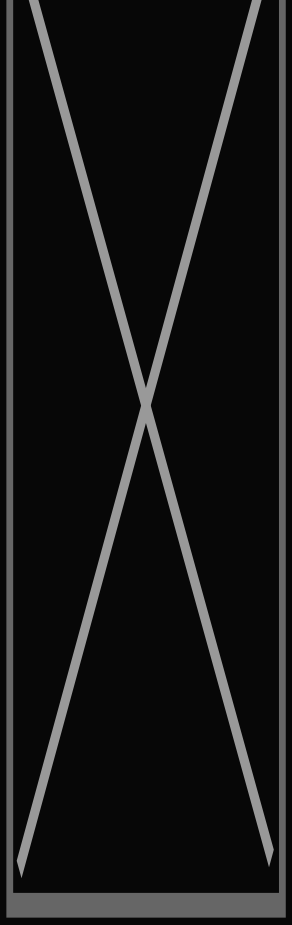
Jacquesson presenta il programma per il 2018

jacquesson-d813f0ac

Jacquesson, produttore di Champagne tra i più noti e apprezzati, propone per il 2018 dei vini senza eguali: la nuova Cuvée n.741 Extra Brut, che si basa sulla vendemmia 2013, il Dégorgement Tardif della Cuvée n.737, che ha riposato 90 mesi sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura, e due Champagnes che non sono più stati prodotti in seguito: il primo, “ultimo” in assoluto dei Rosé di Jacquesson, Dizy 1er Cru Terres Rouges 2011 e il Millésime 2002 Dégorgement Tardif, anche questo “ultimo” perché i millesimati successivi saranno esclusivamente di “Lieux Dits”, cioè di singola parcella.

Pellegrini importa e distribuisce gli Champagnes della Maison dei fratelli Chiquet dal 2002, creando nel tempo un rapporto di stima e fiducia, oltre che di amicizia, confermato dalle parole di **Pietro Pellegrini**, Presidente dell’azienda, che riguardo la Cuvée numerata racconta: *“Ho percepito subito il valore qualitativo del progetto Jacquesson e quando i fratelli Chiquet mi hanno comunicato che non avrebbero più prodotto una classica gamma di Champagnes, ma un unico vino ogni anno, ci ho creduto ancora di più. Anche se il merito è sicuramente tutto del produttore, sono orgoglioso di dire che oggi l’Italia rappresenta il primo mercato export di Jacquesson”*.



È stata proprio la Pellegrini S.p.A. ad importare la prima Cuvée numerata di Jacquesson, la Cuvée n.728. Quest’anno la serie 7xx è giunta alla Cuvée n.741, nata dall’assemblaggio di vini della vendemmia 2013, provenienti esclusivamente da Grands Crus e Premiers Crus (Ay, Hautvillers, Avize e Oiry) e completata con “vins de réserve”.

Oltre alla nuova Cuvée numerata, il 2018 vedrà a settembre l’arrivo sul mercato di tre prodotti davvero eccellenti: Dizy Terres Rouges 2011, l’ultimo Champagne Rosé della storia di Jacquesson dato che, dal 2012, la parcella di Pinot Nero denominata Terres Rouges è stata utilizzata per produrre un Blanc de Noirs; il Millesimato 2002, l’ultimo grande millesimato non di singola parcella, in versione dégorgement tardif con oltre 150 mesi sui lieviti, e l’eccezionale Cuvée n.737 D.T., per la prima volta in bottiglie chiuse con tappo di sughero dal tiraggio fino alla sboccatura.

Pellegrini S.p.A. è il distributore ufficiale in Italia degli Champagne Jacquesson che si possono trovare nei migliori ristoranti ed enoteche.