

Champagne, nella Cuvée 739 di Jacquesson il meglio dell'annata 2011



La **Cuvée n. 739**, il nuovo vino di Champagne della linea 7xx di **Jacquesson**, va ad arricchire il catalogo di [Pellegrini S.p.A.](#), azienda distributrice vitivinicola nota per la selezione di vini e distillati di qualità. Ogni anno la linea Cuvée 7xx è l'unica prodotta dai fratelli Chiquet con lo scopo di ricercare **l'espressione dell'annata di riferimento**, aumentare la complessità del vino e ottenere di conseguenza un profilo sempre differente.

cuvee_739 Basata sull'annata 2011, con un inverno molto freddo e bagnato, una primavera calda e secca malgrado alcune gelate, un inizio d'estate uggioso ma un finale di stagione molto piacevole, la Cuvée n. 739 risulta equilibrata ed armoniosa. L'assemblaggio, composto dal 57% di chardonnay, 21% di pinot noir e 22% di pinot meunier, è stato completato con un 31% di vini di riserva. L'imbottigliamento, eseguito senza alcuna filtrazione, ha prodotto 264.292 bottiglie, 10.250

magnum e 304 jéroboam.

Caratteristica di Jacquesson è **la valorizzazione e l'esaltazione del meglio di ogni raccolto**, anziché negare che ogni annata sia diversa da quella successiva. Così le Cuvée sono tutte numerate, per dare risalto a ogni annata e alla relativa personalità.

Distribuita da Pellegrini S.p.A., la Cuvée n. 739 di Jacquesson è disponibile nelle enoteche di nicchia e nelle carte vini dei più rinomati ristoranti.