

Jacquinot et Fils Private Cuvée Brut

De wijn heeft een goudgele kleur en een delicate mousse. Mooi elegant, rond en fruitig met aroma's van citrus, appel, ananas, kamperfoelie, toast en brioche, en een lange verfrissende afdronk.

Artikelnummer:	08108850
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	NV
Streek:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Serveer Temperatuur:	8-10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay, Pinot Noir
Smaak:	Fris, Fruitig, Kruidig, Aromatisch
Producent:	Champagne Jacquinot Et Fils
Flesafsluiting:	Kurk
Vegan:	Ja

Champagne Jacquinot is een domein met een geschiedenis dat teruggaat tot de Franse revolutie. Het is boutique winery en familiebedrijf, gelegen nabij 'Avenue de Champagne' in Epernay. Het domein bezit maar liefst 17 hectare aan wijngaarden, waarvan een deel wordt gebruikt voor eigen productie en een deel voor verkoop aan andere producenten.

Opvallend en fascinerend is de diepte van hun wijnkelder, waarvoor je maar liefst 116 treden naar beneden moet lopen. Dit is één van de langste trappen en tevens één van de diepste wijnkelders in de gehele Champagne-streek. Maar wat maakt hun champagne verder zo uniek? Alle druiven worden met de hand geoogst. Ten tweede de lange rijpingstijd op de droesem van minimaal 24 maanden. Daarnaast is de keuze van de druiven in de blend opvallend, want ze gebruiken alleen Chardonnay en Pinot Noir en geen Pinot Meunier. Hoewel Champagne Jacquinot wel Pinot Meunier verbouwt, gebruiken ze het alleen voor hun Blanc de Meuniers. Ten slotte zijn ze gecertificeerd voor duurzame wijnbouw in Champagne (Viticulture Durable en Champagne). Dit is de groenste aanduiding die wijnboeren kunnen behalen in Champagne.

De Private Cuvée is de meest verkochte champagne en het visitekaartje van het huis. Om de kwaliteit en stijl constant te houden, wordt 20 tot 30 procent reservewijn toegevoegd aan de assemblage.