

Cuvée nr. 734 (Brut)



Appellatie: Champagne

Land: Frankrijk

Druivenblend: pinot meunier,

pinot noir, chardonnay

Type: klassiek

Prijs: 34 euro

Degustatiecommentaar

Een huis met geschiedenis: de 'muselet', het gevlochten korfje dat de kurk netjes op zijn plaats houdt, is een uitvinding van de stichter van dit huis, Adolphe Jacquesson. De nieuwe generatie lanceert elke oogst een genummerde cuvée, exclusief samengesteld uit grand-cru- en premier-crudruiven. Deze nieuwe nr. 734 bestaat voor 73 procent uit de oogst van 2006, aangevuld met reservewijnen, gedomineerd door chardonnay (54 procent). In ons glas bubbelt een mooie, strogele wijn met hagelwitte moussekraag en zeer krachtige belletjes. Floraal boeket, daarna vooral witte perzik en abrikozen plus een vleugje frangipane. Veel body met een noterig amandelaccent, brioche en doyen-peper, maar ook heel krachtig mineraal, met een finale van citruszeste.

Gastrotips



Syntheserapport

Fruit	●●●●●
Finesse	●●●●●
Power	●●●●●
Balans	●●●●●
Prijs/kwaliteit	●●●●●

Serveren: 8 à 10°C

Bewaren: van 2010 tot 2013

Te koop:

- Wijnhandel De Kok (Lier),
- Vinipure (Brasschaat en Leuven),
- Octopus Sparkling Wines (Eeklo)