

## Cuvée N°741, Extra-Brut, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12.1 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir
Bestell-Nr.	FCH030113

### Wie ein Flug in den Champagnerhimmel.

Coup de Coeur! 93 Punkte! (RVF) Mit besten Grüßen aus der Bäckerei stellt sich die Cuvée No.741 in der Nase vor. Zartes buttriges Briochekipferl trifft auf warmen Brotteig. Herrlich, wie intensiv Champagner duften kann. Und dann, kaum auf der Zunge? Da streicht zart Zitrone durch die Szenerie, ganz kurz nur, um dann von reifen Birnen abgewechselt zu werden. Und einem Apfel, leicht angepresst und richtig saftig. Die Perlage dieses Tropfens ist derart fein, dass man sie leicht auch "überhören" kann. Am Gaumen zeigt sich feinster Kalk, schüchtern macht sich so etwas wie Grip im Mund breit. Cremigkeit lässt sich erahnen, um im nächsten Augenblick in einer Trockenheit zu enden, die man sonst nur aus der Wüste kennt. Im Finale traut sich die Zitrone wieder raus, es herrscht Lebendigkeit auf der Zunge und am Gaumen und sorgt für richtig tolle Frische. Lange hallt es nach, nach Birne und nach Kalk, nach Zitrone und einer äußerst eleganten Steinigkeit. Ein großer Schaumwein, der einen in ein anderes Champagneruniversum mitnimmt und uns dort zeigt, was in der Welt der eleganten Perlen möglich ist. Diese exzellente Qualität haben die Chiquets auch zuletzt erreicht, in dem sie konsequent die Rebfläche und damit Flaschenproduktion um ein ganzes Drittel verkleinert haben. Das geht zwar mit einem kleinen Preisanstieg daher, aber dafür wurde die einzigartige Qualität der 7er-Cuvée erhalten. Und so bleibt dies einer der schönsten Champagner, die wir in dieser Preisklasse kennen. In der aktuellen Cuvée No. 741 sind übrigens 69% Weine des Jahrgangs 2013 enthalten, der Rest wurde mit Grand-Cru-Reserveweinen älterer Jahrgänge so vermählt, dass eine perfekte Assemblage entsteht. Der hohe Anteil von Chardonnay (57%) wird mit Pinot Noir (21%) und Pinot Meunier (22%) zur klassischen Rebsortentriologie der Champagne assembliert. Für Perfektionisten und Kenner vermerkt das Haus zudem das Dégorgierdatum auf dem Flaschenetikett. PS: Im Guide der LA REVUE DU VIN DE FRANCE als Coup de Coeur ausgezeichnet



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	35 mg/l
Gesamtsäure	7.4 g/l	Analysedatum	03.11.2017

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333