

DIZY ~ Corne Bautray

Récolte 2002

LE LIEU-DIT

~ Corne Bautray - haut de côte pentu orienté sud-ouest

LE SOL

~ Recouvrement chargé de cailloux de meulière sur marne argileuse puis craie campanienne

LA VIGNE

~ 9.000 pieds de Chardonnay plantés sur 1 ha 00 en 1960

~ Taille Chablis, inter rang enherbé, pas de fumure

LE MILLÉSIME

~ Un été chaud et ensoleillé, avec des nuits fraîches, complète une année généralement sèche, très proche de 1976

LES RAISINS

~ Cueillis le 18 Septembre 2002. 11°I alc. 7,5 gr/l acidité

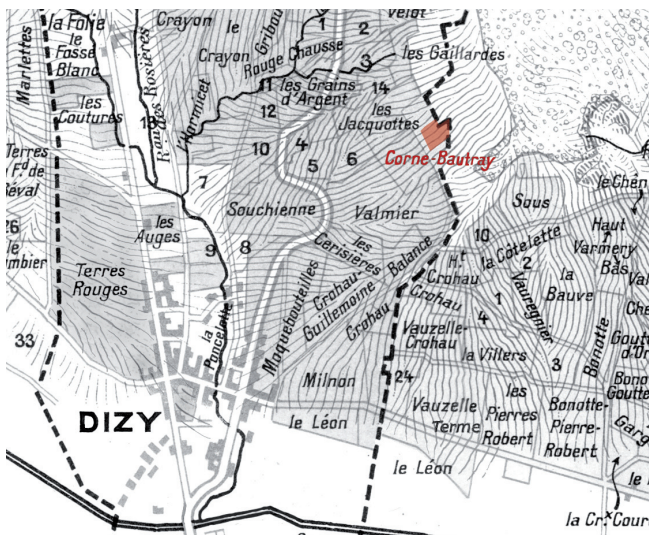
LE VIN

~ Vinifié en un foudre de 40 hos, bâtonnage des lies, fermentation malolactique totale, 2 soutirages avant mise en bouteilles sans filtration le 3 Juin 2003

~ 4.684 bouteilles et 306 magnums

~ 8 ans sur lies avant dégorgement le 9 février 2011

~ Non dosé



THE LIEU-DIT

~ Corne Bautray – steep slope at the top of the hill facing south-west

THE SOIL

~ Top layer with millstone grit gravel over clayey marl, followed by Campanian chalk

THE VINE

~ 9.000 Chardonnay vines planted on 1 ha 00 in 1960

~ Chablis pruning, cover-cropping between rows, no fertilizer

THE YEAR

~ A warm and sunny summer, with cool nights, resulting in a generally dry year, very similar to 1976

THE GRAPES

~ Harvested on 18th of September 2002. 11°I alc. 7,5 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 40 hl oak cask, lees stirring, total malolactic fermentation, 2 rackings before bottling without filtration on 3rd June 2003

~ 4.684 bottles and 306 magnums

~ 8 years on the lees before disgorgement on 9th February 2011

~ No dosage

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien • 51530 DIZY

E-mail : info@champagnejacquesson.com • www.champagnejacquesson.com