

DIZY ~ Corne Bautray

Récolte 2004

LE LIEU-DIT

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

LE SOL

~ Argileux chargé de cailloux de meulière sur 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

~ Juin est frais et sec, Juillet et Août doux et pluvieux

~ Septembre est chaud et ensoleillé, tout comme le début

d'Octobre : une année presque idéale

LES RAISINS

~ Cueillis le 2 Octobre 2004. 10°9 alc. 7,2 gr/l acidité

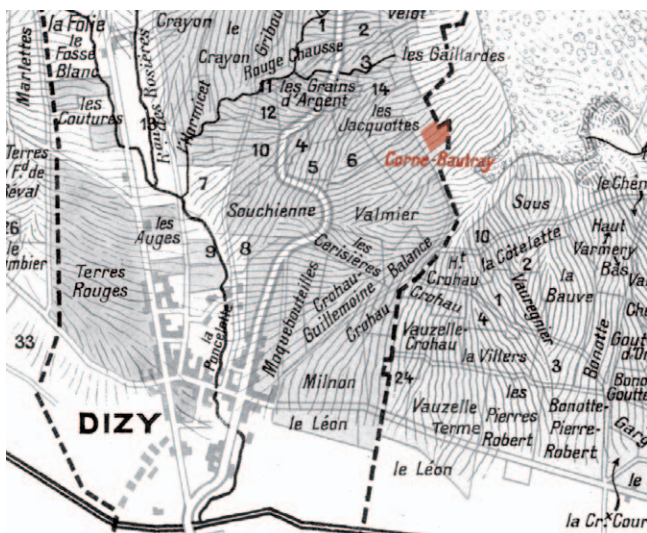
LE VIN

~ Vinifié en un foudre de 40 hos, bâtonnage des lies, fermentation malolactique totale, 2 soutirages avant mise en bouteilles sans filtration le 13 Mai 2005

~ 4.840 bouteilles et 300 magnums

~ 8 ans sur lies avant dégorgement en Février 2013

~ Non dosé



THE LIEU-DIT

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

THE SOIL

~ Rich in clay with plenty of millstone grit gravels, underlain by Campanian chalk

THE VINE

~ 9,000 vines of Chardonnay planted on 1 ha 00 in 1960

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

THE YEAR

~ June was dry and cool, July and August mild but rainy

~ September was hot and sunny, as was the beginning of October : an almost ideal growing season

THE GRAPES

~ Harvested on 2nd October 2004. 10°9 alc. 7,2 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 40 hls oak cask, lees stirring, malolactic fermentation fully achieved, 2 rackings before bottling without filtration on 13th of May 2005

~ 4.840 bottles and 300 magnums

~ 8 years on the lees before disgorgement in February 2013

~ No dosage

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien • 51530 DIZY

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