

Aÿ ~ Vauzelle Terme

Récolte 2004

LE LIEU-DIT

~ Vauzelle Terme - mi-coteau pentu orienté plein sud

LE SOL

~ Recouvrement alluvionnaire fortement calcaire sur blocs de craie campanienne

LA VIGNE

~ 2.500 pieds de Pinot Noir plantés sur 30 ares en 1980
~ Taille Cordon de Royat permanent, inter rang enherbé, pas de fumure

LE MILLÉSIME

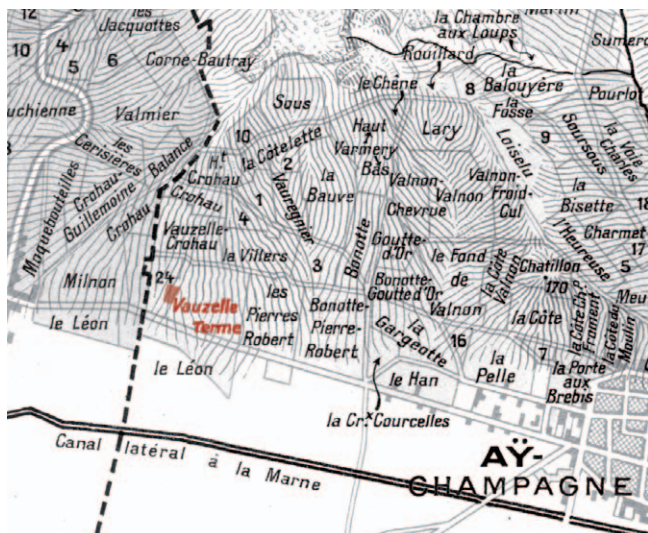
~ Juin est frais et sec, Juillet et Août doux et pluvieux
~ Septembre est chaud et ensoleillé, tout comme le début d'Octobre : une année presque idéale

LES RAISINS

~ Cueillis le 1^{er} Octobre 2004. 11°2 alc. 6,3 gr/l acidité

LE VIN

~ Vinifié en un foudre de 20 hos, bâtonnage des lies, fermentation malolactique totale, 2 soutirages avant mise en bouteilles sans filtration le 13 Mai 2005
~ 2.360 bouteilles et 200 magnums
~ 8 ans sur lies avant dégorgement en Février 2013
~ Dosage : 1,5 gr/l



THE LIEU-DIT

~ Vauzelle Terme - half way down the slope, facing south

THE SOIL

~ Limestone and millstone grit gravel resting on blocks of Campanian chalk

THE VINE

~ 2,500 vines of Pinot Noir planted on 0 ha 30 in 1980
~ Permanent Cordon 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 1st of October 2004. 11°2 alc. 6,3 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 20 hls oak cask, lees stirring, malolactic fermentation fully achieved, 2 rackings before bottling without filtration on 13th of May 2005
~ 2.360 bottles and 200 magnums
~ 8 years on the lees before disgorgement in February 2013
~ Dosage 1,5 g/l

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien • 51530 DIZY

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