

Aÿ ~ Vauzelle Terme

Récolte 2002

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

~ 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°6 alc. 6,2 gr/l acidité

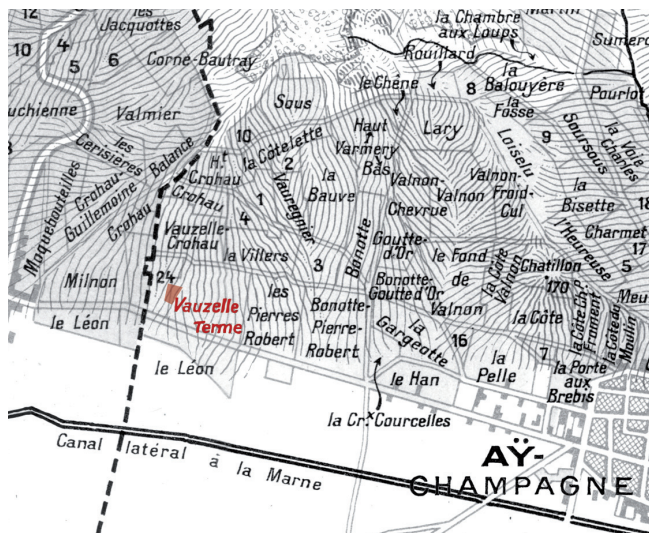
LE VIN

~ Vinifié en un foudre de 20 hos, bâtonnage des lies, fermentation malolactique totale, 2 soutirages avant mise en bouteilles sans filtration le 3 Juin 2003

~ 1.852 bouteilles et 148 magnums

~ 8 ans sur lies avant dégorgement le 9 Février 2011

~ Dosage : 2gr/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 Pinot Noir vines planted on 0 ha 30 in 1980

~ Permanent Cordon 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 September 2002. 11°6 alc. 6,2 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 20 hl oak cask, lees stirring, total malolactic fermentation, 2 rackings before bottling without filtration on 3rd June 2003

~ 1.852 bottles and 148 magnums

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

~ Dosage: 2gr/l

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien • 51530 DIZY

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