

AVIZE ~ CHAMP CAÏN

Récolte 2002

LE LIEU-DIT

~ Champ Caïn – bas de coteau orienté plein sud

LE SOL

~ Calcaire argilo-sablo-limoneuse avec graviers de craie sur craie campanienne

LA VIGNE

~ 12.000 pieds de Chardonnay plantés sur 1 ha 30 en 1962

~ 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 15 Septembre 2002. 11°3 alc. 6,7 gr/l acidité

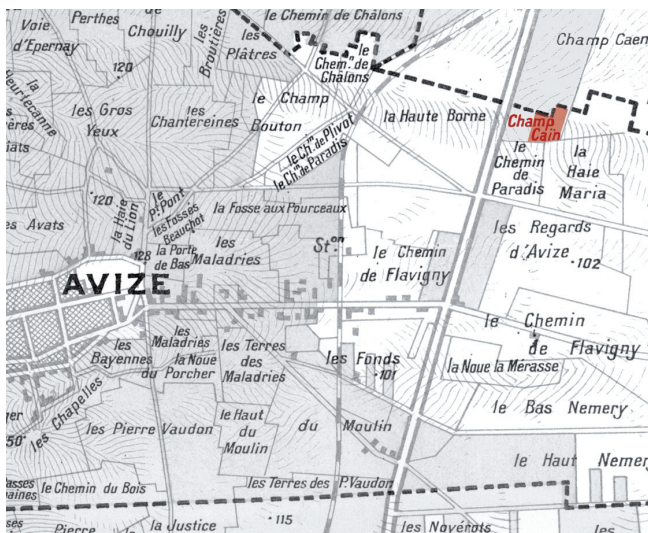
LE VIN

~ Vinifié en un foudre de 75 hos, bâtonnage des lies, fermentation malolactique totale, 2 soutirages avant mise en bouteilles sans filtration le 3 Juin 2003

~ 5.892 bouteilles et 252 magnums

~ 8 ans sur lies avant dégorgement le 9 Février 2011

~ Dosage : 2gr/l



THE LIEU-DIT

~ Champ Caïn – faces due south at the foot of the hill

THE SOIL

~ Clayey, sandy, silty structure with a lot of chalk gravel, resting on Campanian chalk

THE VINE

~ 12.000 Chardonnay vines planted on 1 ha 30 in 1962

~ 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 15th September 2002. 11°3 alc. 6,7 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 75 hl oak cask, lees stirring, total malolactic fermentation, 2 rackings before bottling without filtration on 3rd June 2003

~ 5.892 bottles and 252 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