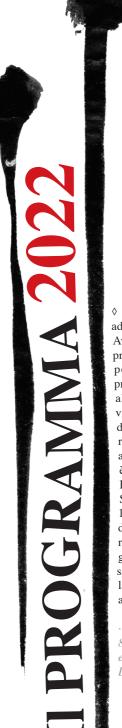
CHAMPAGNE **JACQUESSON**





Cuvée n°

♦ 2017, la nostra vendemmia ad Aÿ, Dizy, Hautvillers (66%), Avize e Oiry (34%): l'inverno e la primavera sono eccezionalmente poco piovosi, l'inizio della primavera è mite ma in Aprile alcune gelate tardive devastano i vigneti, in particolare nella Côte des Blancs. Le temperature risalgono e il tempo è bello fino a Luglio. La fine di stagione è calda ma molto piovosa. Iniziamo la raccolta il 4 Settembre per terminarla il 13. Una selezione rigorosa delle uve genera una bassa resa ma permette di ottenere grappoli maturi e sani. I vini si dimostrano ricchi e densi e la Cuvée viene completata con alcuni «vins de réserve».

· 205.164 bottiglie, 8.082 magnum e 250 jéroboam Dosaggio: 0,75 gr/l



Cuvée n° Tardif

♦ 2012, l'inverno è freddo e lungo, la primavera e l'inizio dell'estate sono molto piovosi e questo provoca forti attacchi di muffe. Una fine stagione superba permette però una raccolta di bassa resa ma di qualità notevole.

· 94 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate sughero, per 14.601 bottiglie e 654 magnum con sboccatura in Maggio 2021. Dosaggio: 0



DIZY Corne Bautray Récolte 2012

∞ Parte superiore di una ripida collina orientata a sudovest; suolo argilloso ricco di ciottoli su strato gessoso di origine «campanienne»; 9.000 ceppi di chardonnay impiantati su 1 ettaro nel 1960; potatura «chablis».

♦ 2012, l'inverno è freddo e lungo, la primavera e l'inizio dell'estate sono molto piovosi e questo provoca forti attacchi di muffe. Una fine stagione superba permette però una raccolta di bassa resa ma di qualità notevole

Tiraggio il 27 Giugno 2013 Sboccatura in Marzo 2021.

· 3.368 bottiglie e 200 magnum Dosaggio: 0

CHAMPAGNE JACQUESSON - 68 rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY - Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11 - info@champagnejacquesson.co_{th}