

AVIZE ~ Champ Cain

Récolte 2004

LE LIEU-DIT

~ Champ Cain - 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

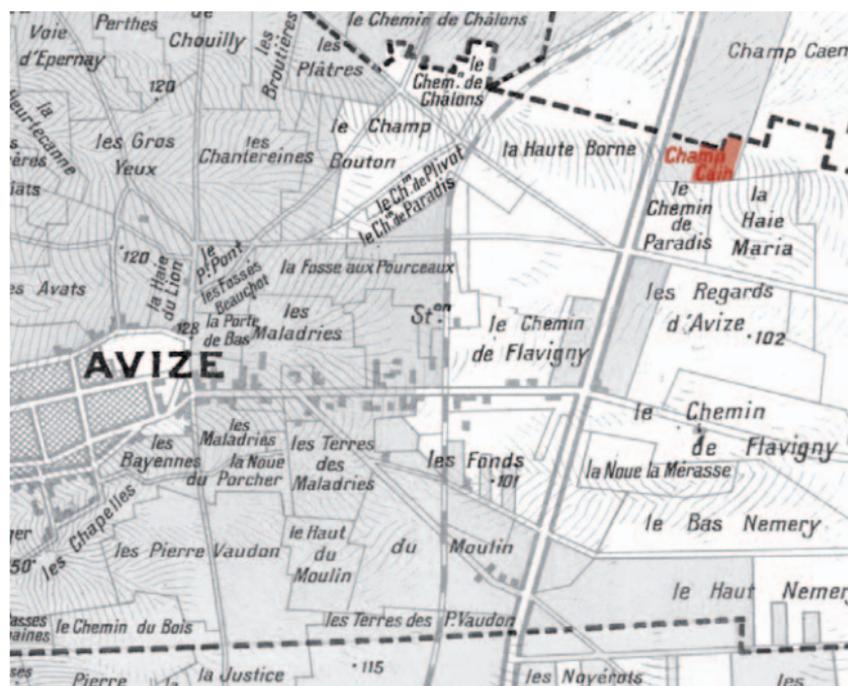
~ Juin est frais et sec, Juillet et Août doux et pluvieux
~ Septembre est chaud et ensoleillé, tout comme le début d'Octobre : une année presque idéale

LES RAISINS

~ Cueillis le 4 Octobre 2004. 11° alc. 6,6 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 13 Mai 2005
~ 9.012 bouteilles et 500 magnums
~ 8 ans sur lies avant dégorgement en Février 2013
~ Dosage : 1,5 gr/l



THE LIEU-DIT

~ Champ Cain - faces due south at the foot of the hill

THE SOIL

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

THE VINE

~ 12,000 vines of Chardonnay planted on 1 ha 30 in 1962
~ 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 4th of October 2004. 11° alc. 6,6 gr/l acidity

THE WINE

~ Vinified in a 75 hls oak cask, lees stirring, malolactic fermentation fully achieved, 2 rackings before bottling without filtration on 13th of May 2005
~ 9.012 bottles and 500 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