

Champagne Jacquesson "Panachage Dizy Terres Rouges 2012 et 2013"



Prix du produit :

780,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2012-2013

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Champagne Jacquesson "Panachage Dizy Terres Rouges 2012 et 2013"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limon crayeux. 12.000 pieds de pinot noir plantés sur 1ha33 en 1993 ; taille en cordon de royat permanent.

Sur le millésime 2012 : 2012, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement et d'une qualité remarquable.

Sur le millésime 2013 : 2013, l'hiver est très froid et neigeux, le printemps et le début de l'été

restent froids et humides, générant coulure et millerandage et retardant floraison et maturité. Août et Septembre sont plus chauds et plus secs permettant une vendange tardive mais très belle.

Composition par caisse panachée : 6 bouteilles (1btlle 2012 et 5btlles 2013)

Dizy Terres Rouges Récolte 2012 : Raisins cueillis le 30 Septembre 2012, 11°1 alc. , 8,1 gr/l acidité.

2.572 bouteilles et 154 magnums

Dizy Terres Rouges Récolte 2013 : Raisins cueillis le 9 Octobre 2013, 10°9 alc. , 8,9 gr/l acidité.

10.512 bouteilles et 584 magnums.

Description brève du produit :

Unique ! Un carton panaché contenant 2 millésimes du lieux-dits Dizy Terres Rouges : 1 x 21012 et 5 x 2013. Un carton rarissime !