



www.ampely.com

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE AVIZE CHAMP CAIN 2008



Origen

Champagne, Marne, Francia

Denominación: Champagne AOC

Terroirs: Ladera orientada al sur; suelo calizo arcilloso-arenoso-limoso con gravas de tiza en el Campanian; 12,000 pies de Chardonnay plantados en 1 hora y 30 minutos en 1962; Talla Chablis.

2008 es una característica vintage de nuestra región del norte: la primavera es fresca y lluviosa, el verano seco, fresco y ventoso, como septiembre. ¡Una gran cosecha fría como Champagne puede hacer! Uvas recogidas el 26 de septiembre de 2008; 10 ° 7 alc, 7,7 gr / l de acidez.

8.296 botellas y 402 magnums. Embotellado el 18 de mayo de 2009. Descarga en abril de 2018. Dosificación: 2.5 gr / l.

Cepa: Chardonnay : 100 %

Viñedo: 1 hectárea

Vinificación: Vinificado en fudre de madera de 75 HL –tal como es tradición en esta casa. Fermentación maloláctica total y dos trasiegos antes del tiraje.

Degustación:

Vista: Burbuja dorada limpia y brillante, pequeña y abundante.

Nariz: Tenso, profundo, denso y elegante, mineralidad de tiza, cítricos en el fondo, fresco, un toque de frutas blancas, un toque de hierbas, balsámico.

Boca: la misma dimensión de mineralidad, cítricos, gran finura, sutil, pero centrado en energía, elegancia, cosas bellas, muy sabroso.