



UN PÉRIPLE DANS L'HISTOIRE



LA DÉGUSTATION DE LA CUVÉE 1673 EST UNE **INVITATION AU VOYAGE, UN PÉRIPLE** DANS L'HISTOIRE DU BERCEAU DU CHAMPAGNE.

IL Y A D'ABORD **LA PRÉCISION D'UN ASSEMBLAGE**, L'HARMONIE PARFAITE DU PINOT NOIR ET DU CHARDONNAY EN SUBTILE RÉSONANCE, LE CARACTÈRE, LA RICHESSE, LA FRAÎCHEUR ET LA DÉLICATESSE, LA PLÉNITUDE ET LA COMPLEXITÉ DES VINS DE RÉSERVE.

IL Y A AUSSI LE PARTI PRIS ET LA SINGULARITÉ D'UNE PATIENTE MATURATION DANS LES CAVES HISTORIQUES DU BERCEAU DU CHAMPAGNE, CREUSÉES EN 1673, À L'ÉPOQUE DE DOM PÉRIGNON, PAR L'ABBAYE D'HAUTVILLERS.

IL Y A ENFIN LE VOYAGE SENSORIEL, L'ÉBLOUISSEMENT D'UNE EFFERVESCENCE GÉNÉREUSE, L'ENTHOUSIASME DE LA RICHESSE OLFACTIVE, LE VELOUTÉ ET LA FORCE D'UN GRAND CHAMPAGNE DE CARACTÈRE.



CHAMPAGNE
Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU





PRÉCISION, HARMONIE, FRAÎCHEUR.



LA CAVE

Située en plein coeur du vignoble d'Hautvillers, premier cru historique, se trouve notre maison de vignerons «Berceau du Champagne». Au plus profond de ses caves creusées en 1673, patrimoine mondial de l'Unesco, le chef de caves élabore ses champagnes, dans l'esprit des moines d'autrefois.

ASSEMBLAGE

Sélection de terroirs Premier Cru
avec 55 % de Pinot Noir et 45 % de Chardonnay
Base vendange 2017 : 60 %
Vin de Réserve : 40 %

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves
inox thermo-régulées.
Quantité : 38 639 bouteilles

VEILLISSEMENT

Sept années de repos dans les caves séculaires
creusées en 1673 par l'Abbaye d'Hautvillers et
inscrites au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

FINITION

Dosage : Brut à 7 g/l
Temps de repos minimum après dégorgement :
6 mois



CHAMPAGNE LE BERCEAU DU CHAMPAGNE • COOPÉRATIVE DES VIGNERONS D'HAUTVILLERS

Chemin des Garennes • 51 160 Hautvillers • Tél. : 03 26 59 40 06
contact@berceau-du-champagne.com • www.berceauduchampagne.fr