



CHAMPAGNE
Berceau du Champagne
À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

1673 - PREMIER CRU

LA CAVE

Située en plein cœur 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

60 % : Pinot Noir
40 % : Chardonnay
dont 35% de Vin de Réserve

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

VIEILLISSEMENT

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
Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

NOTES DE DÉGUSTATION



PRÉCISION, HARMONIE ET FRAÎCHEUR

OEIL

Robe or avec des reflets jaunes dorés, jolis chapelets de fines bulles attirants l'œil.

NEZ

Nez complexe mêlant la mie de pain avec des notes grillées toastées ainsi que des fruits jaunes légèrement mûrs.

BOUCHE

Bouche ample après une attaque crémeuse, sur des notes de prunes jaunes, de mirabelles et de sous-bois témoignant d'un long vieillissement. La finale, tout en longueur, nous rappelle les agrumes confits et les poires caramélisées.

ACCORD METS ET VIN

Poulet de bresse aux morilles

