



CHAMPAGNE

Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

BLANC DE BLANCS 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

Vin de Réserve : 38%
Chardonnay : 100%

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

VIEILLISSEMENT

Quatre années minimum 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



Existe en bouteille.

Nous expédions en carton de 6 bouteilles.

Une palette est égale à 480 bouteilles en cartons de 6 bouteilles.



CHAMPAGNE

Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

NOTES DE DÉGUSTATION

STYLE GÉNÉREUX, SOLAIRE ET CROQUANT

OEIL 

Joli or intense, bouton d'or.
Fine effervescence joyeuse.

NEZ 

Fruité généreux sur les fruits d'été,
abricot ensoleillé, fleur d'oranger,
fraîcheur pamplemousse.

BOUCHE 

Fraîche, douce et enveloppante. Plénitude des
chardonnays des coteaux sud sur des notes
d'oranges confites et d'amandes grillées. Finale
saline et croquante : une vraie gourmandise.

ASSOCIATION METS ET VIN

Champagne de gastronomie et de plaisir.

Le Blanc de Blanc Premier Cru Berceau du Champagne
sera excellent sur une poêlée de Saint Jacques au
beurre.



V-2025-06-05