



CHAMPAGNE

Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

BLANC DE NOIRS 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

Pinot Noir : 100%

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

VIEILLISSEMENT

Sept 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 CORSÉ, RACÉ ET AÉRIEN

OEIL

Or, légèrement ambré.
Joli cordon de bulles toniques.

NEZ

Personnalité élégante et précise sur un fruité
fraise, framboise, cerise.
Fraîcheur forêt d'épicéas.

BOUCHE

Attaque fine et pure d'un Pinot Noir racé et tactile,
notes fraîches de sève de pin.
Finale affirmée et aérienne d'épices rares.

ASSOCIATION METS ET VIN

Champagne de gastronomie et de plaisir.

Le Blanc de Noirs Premier Cru Berceau du Champagne
sera excellent sur un magret de canard aux fruits
rouges ou pour prolonger de façon distinguée une
fin de soirée entre amis.



V-2025-06-05