



CHAMPAGNE

Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

RÉSERVE 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 : 40%
Pinot Noir : 38%
Meunier : 28%
Chardonnay : 34%

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

VIEILLISSEMENT

Trois 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 8 g/l
Temps de repos minimum après dégorgement : 6 mois



Existe en bouteille, demi-bouteille, magnum ou jéroboam.

Nous expédions en carton de 6 bouteilles, 3 magnums et 6 ou 12 demi-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 RAFRAÎCHISSANT, PRINTANIER
ET GOURMAND

OEIL 

Jolie robe d'un or profond à reflets dorés lumineux.
Effervescence fine, joyeuse et dynamique.

NEZ 

Fruité épanoui sur des fruits frais printaniers élégants,
poire, abricot, fleur d'acacia.
Développement chaleureux brioché.

BOUCHE 

Bouche crémeuse, étincelante et rafraîchissante
avec une belle attaque des Chardonnays s'appuyant
sur la structure charnue des Pinots Noirs.
Finale gourmande des Meuniers.

ASSOCIATION METS ET VIN

Champagne convivial et festif.

Le Réserve Premier Cru Berceau du Champagne
sera parfait pour un apéritif joyeux. Il accompagnera
aussi avec élégance un joli plateau de fromages.



V-2025-06-05