



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

38 % : Pinot Noir
28 % : Meunier
34 % : Chardonnay
dont 40% de Vin de Réserve

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

VIEILLISSEMENT

Trois 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 9 g/l
Temps de repos minimum après dégorgement : 6 mois





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.

ACCORD METS ET VIN

La Cuvée Réserve sera parfaite pour un apéritif
joyeux. Elle accompagnera aussi avec élégance un
joli plateau de fromages.