



CHAMPAGNE

Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

ROSÉ 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 cave élabore ses champagnes, dans l'esprit des moines d'autrefois.

ASSEMBLAGE

Vin de Réserve : 39%
Pinot Noir : 58% dont 15% de vin rouge
Chardonnay : 42%

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





CHAMPAGNE Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

NOTES DE DÉGUSTATION

STYLE JOYEUX, CHARMEUR ET PETILLANT

OEIL

Robe au rosé intense et affirmé à reflets vermillon.
Effervescence très fine.

NEZ

Nez fruité très riche sur les fruits des bois :
fraise, mûre et framboise, signature de la force
des Pinots Noirs d'Hautvillers.

BOUCHE

Bouche onctueuse, charmeuse, pétillante et acidulée.
Plénitude atteinte grâce à la fraîcheur
des chardonnays en harmonie avec le velouté
des Pinots en finale.

ASSOCIATION METS ET VIN

Champagne de célébration et de plaisir.

Le Rosé Premier Cru Berceau Du Champagne sera
aussi excellent sur un Gravlax de saumon et ses
pommes de terre primeurs.



V-2025-06-05