



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

ASSEMBLAGE

58 % : Pinot Noir
dont 15% de vin rouge
42 % : Chardonnay
dont 39% 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 JOYEUX, CHARMEUR ET PÉTILLANT

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.

ACCORD METS ET VIN

La Cuvée Rosé sera excellente sur un gravlax de
saumon et ses pommes de terre primeurs.

