



CHAMPAGNE Berceau du Champagne

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

MILLÉSIME 2015 PREMIER CRU

LA CAVE

Située en plein cœur du vignoble d'Hautvillers, premier cru historique, se trouve notre maison de vigneron «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

Vins de la vendange 2015 : 100%
Pinot Noir : 70%
Meunier : 30%

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.
Tirage : Mars 2016
Quantité limitée : 992 bouteilles

VIEIL L'ISSEMENT

Dix 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 5 g/l
Temps de repos minimum après dégorgement : 6 mois





CHAMPAGNE
Berceau du Champagne
À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

NOTES DE DÉGUSTATION

RICHE, ONCTUEUX ET ENVOÛTANT

OEIL

Sa robe or, animée de reflets dorés,
séduira l'oeil.

NEZ

Au nez, des notes de mie de pain et de grillé,
rehaussées de nuances de fruits jaunes,
éveilleront les sens.

BOUCHE

En bouche, une onctuosité crémeuse déploie
une palette aromatique où la pêche et
la mandarine s'entrelacent, pour s'achever
sur une pointe de griotte d'une grande finesse ;
les agrumes confèrent, en finale,
une fraîcheur délicate

ASSOCIATION METS ET VIN

Champagne gastronomique. Le Millésime 2015
Premier Cru Berceau du Champagne
accompagnera avec élégance votre plat principal.



V-2026-04-02