



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 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 la Vendange 2015

70 % : Pinot Noir

30 % : Meunier

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Quantité limitée à 992 bouteilles

VIEILLISSEMENT

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 6 g/l

Temps de repos minimum après dégorgement : 6 mois





CHAMPAGNE
Berceau du Champagne
À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

NOTES DE DÉGUSTATION



STYLE RICHE, ONCTUEUX, ENVOÛTANT

OEIL

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

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.

ACCORD METS ET VIN

La Cuvée Millésime 2015 est un Champagne Gastronomique, elle accompagnera avec élégance votre plat principal.

