

CHAMPAGNE
Lopez-Martin

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

Cru

Hautvillers, 1er Cru, côteaux
historiques inscrits au
patrimoine mondial de
l'UNESCO

Assemblage

100% Chardonnay

Dosage

Brut (8g sucre/L)

Vieillessement en cave

4 ans

Flaconnage

Bouteille 0,75L

Mode de viticulture

Haute Valeur
Environnementale

BLANC DE BLANCS



Robe

Jolie robe tout en discrétion avec
des reflets verts accompagnés d'un
cordon continu de bulles fines.

Palais

Les « maître-mots » de ce
Champagne sont finesse et
élégance, accompagnées d'un fruité
typique « altavillois ».

Nez

Arômes frais, tout en finesse qui ne
demandent qu'à s'exprimer,
distinctif de grands Blanc de
Blancs.

Accord mets & champagne

Champagne très agréable à
l'apéritif. Il accompagne également
à merveille les fruits de mer,
crustacés et poissons.

Frais et élégant, notre Champagne Blanc de Blancs vous exprimera au nez et en bouche son fruité atypique obtenu grâce à l'ensoleillement optimal que lui confère notre terroir unique. Nos sols de craie, alliés au lent vieillissement dans nos caves, vous offriront, quant à eux, une incomparable finesse de bulles. Vous aimerez cette cuvée à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer mais aussi sur un poisson cuisiné !

Champagne Lopez-Martin - 63 rue Côtes de l'Héry - F-51160 HAUTVILLERS

+33 (0)3.26.59.42.17. - info@champagne-lopez-martin.com

www.champagne-lopez-martin.com