

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 (9g sucre/L)

**Vieillessement en cave**

3 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](mailto:info@champagne-lopez-martin.com)

[www.champagne-lopez-martin.com](http://www.champagne-lopez-martin.com)