

CHAMPAGNE  
*Lopez Martin*

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

**Cru**

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

**Assemblage**

33% Chardonnay, 34% Meunier  
et 33% Pinot Noir

**Dosage**

Brut (9g sucre/L) ou Demi-sec  
(32g sucre/L)

**Vieillessement en cave**

3 ans

**Flaconnage**

Bouteille 0,75L  
Demi-bouteille 0,375L  
Magnum 1,5L

**Mode de viticulture**

Haute Valeur  
Environnementale

CUVÉE D'OR



**Robe**

Belle robe dorée avec des reflets  
brillants, présence de bulles fines et  
d'un cordon continu.

**Palais**

Attaque tout en finesse, très belle  
vinosité.

**Nez**

Présence d'arômes intenses de  
fruits mûrs.

**Accord mets & champagne**

Idéal en apéritif, il accompagne  
toutes vos occasions.

---

Champagne signature de notre Maison, la Cuvée d'Or saura vous ravir par son fruité et sa singularité. Assemblage typique champenois vieilli 3 ans dans nos caves et véritable reflet de nos côteaux historiques, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, notre Cuvée d'Or fera le bonheur de vos moments de convivialité !

---

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)