

CHAMPAGNE  
*Lopez-Martin*

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

**Cru**

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

**Assemblage**

3 cépages (Meunier, Pinot Noir  
et Chardonnay) à parts égales  
agrémentés de vins de réserve

**Dosage**

Brut (8g sucre/L)  
Extra-Brut (0g sucre/L)

**Vieillessement en cave**

5 ans

**Flaconnage**

Bouteille 0,75L

**Mode de viticulture**

Haute Valeur  
Environnementale

HENRI MARTIN



**Robe**

Belle robe jaune intense qui  
annonce une belle maturité et une  
agréable finesse de bulles.

**Palais**

Belle complexité en bouche qui  
souligne un vin en pleine maturité.

**Nez**

Arômes complexes aux notes  
miellées à tendance briochée.

**Accord mets & champagne**

Champagne très agréable au cours  
d'un repas particulièrement pour  
accompagner les viandes blanches.

Symbole historique et hommage vibrant, notre Cuvée Henri Martin est dédiée à notre aïeul qui œuvra, au péril de sa vie, pour la défense du vignoble et des vignerons champenois dans les années 30. Ce vin unique, vieilli dans nos caves, séduit par son caractère et sa maturité. Les 3 cépages Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay sont assemblés avec des vins de réserve. Le Champagne Henri Martin sera le parfait allié de vos apéritifs comme de vos plats en sauce ou de vos viandes cuisinées.

*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)*