

CHAMPAGNE  
*Lopez Martin*

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU  
— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

**Cru**

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

**Assemblage**

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

**Dosage**

Brut (9g sucre/L)  
Extra-Brut (

**Vieillessement en cave**  
4 ans

**Flaconnage**

Bouteille 0,75L

**Mode de viticulture**

Haute Valeur  
Environnementale

HENRI MARTIN



**Robe**

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

**Palais**

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

**Nez**

Arômes complexes aux notes  
miellées à tendance briochées.

**Accord mets & champagne**

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

---

Historical symbol and vibrant tribute, our Cuvée Henri Martin is dedicated to our ancestor who worked, at the risk of his life, to defend the vineyards and winemakers of Champagne in the 1930s. This unique wine, aged in our cellars, captivates with its character and maturity. Champagne Henri Martin will be the perfect companion for your aperitifs as well as your sauced dishes or cooked meats.

---

*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*