

CHAMPAGNE  
*Lopez Martin*

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

**Cru**

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

**Assemblage**

Année 2016  
100% Pinot Noir

**Dosage**

Brut (9g sucre /L)

**Vieillessement en cave**

Min. 6 ans

**Flaconnage**

Bouteille 0,75L

**Mode de viticulture**

Haute Valeur  
Environnementale

MILLESIME 2016



**Robe**

Jolie robe or et brillante avec des reflets verts, accompagnée d'un cordon continu de bulles fines.

**Palais**

Les "maître-mots" de ce Champagne sont finesse et élégance. C'est un vin subtil avec une belle longueur en bouche.

**Nez**

Arômes frais, tout en finesse qui ne demandent qu'à s'exprimer, typique du Chardonnay.

**Accord mets & Champagne**

Champagne très agréable à l'apéritif. Il accompagnera également à merveille les desserts à base de fruits exotiques et vos moments précieux.

---

Fruit de la vendange 2016, cette année sélectionnée a bénéficié d'un long vieillissement dans nos caves de craie du XVIIème siècle et d'un remuage exclusif à la main. Ce Millésime Blanc de Blancs vous émerveillera par la diversité et la richesse de ses arômes, la finesse de ses bulles et fera de vos dégustations un instant exceptionnel !

---

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)