

CHAMPAGNE
Lopez Martin

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU
— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

Cru

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

Assemblage

64% Pinot Noir dont 15% Vin
rouge, 21% Chardonnay

Dosage

Brut (9g sucre/L)

Vieillessement en cave

3 ans

Flaconnage

Bouteille 0,75L

Mode de viticulture

Haute Valeur
Environnementale

ROSÉ



Robe

Belle robe rouge saumonée.
Présence de bulles fines et
élégantes.

Palais

Belle structure et complexité où l'on
retrouve le charme des arômes
olfactifs.

Nez

Notes de fruits rouges intenses tels
que la framboise et le cassis.

Accord mets & champagne

Champagne idéal en différentes
occasions. Pour un apéritif, le repas
(viande rôtie, barbecue), ou avec un
dessert aux fruits rouges.

Remarquable par ses notes de fruits rouges tout en délicatesse, notre Rosé est un assemblage judicieux mêlant fruité et vivacité. Sublime par sa couleur issue de nos vieilles vignes de Pinot Noir, ce champagne plaisir vous accompagnera idéalement de l'apéritif au dessert !
