

CHAMPAGNE
Lopez Martin

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU
— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

Cru

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

Assemblage

Année 2018
100% Pinot Noir

Dosage

Brut (5g sucre /L)

Vieillessement en cave

Min. 5 ans

Flaconnage

Bouteille 0,75L

Mode de viticulture

Haute Valeur
Environnementale

SOUS LES CLOS



Robe

Jolie robe jaune dorée, tout en discrétion avec des reflets verts, accompagnée d'un cordon continu de bulles fines.

Palais

Racé et charmeur qui met en valeur la saveur particulière du Pinot Noir. Il donne également du volume, de la rondeur ainsi qu'une très belle longueur en bouche.

Nez

Arômes frais, tout en finesse qui ne demandent qu'à s'exprimer, typique des grands Pinots Noirs.

Accord mets & Champagne

Champagne très agréable à l'apéritif. Il accompagne également à merveille les moments privilégiés de la vie.

Notre Champagne "parcellaire" est issu du plus beau coteau historique d'Hautvillers. Ce terroir qui regarde "au midi", appelé au cadastre "Sous les Clos", est situé sous l'Abbaye St Pierre où repose le célèbre moine Dom Pérignon. Ce Champagne de haute lignée Blanc de Noirs met en valeur la saveur particulière du Pinot Noir qui donne à cette cuvée racée son volume et sa rondeur.
