

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

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Dosage

Brut (8 g sucre /L)

Vieillessement en cave

Min. 6 ans

Flaconnage

Bouteille 0,75L

Mode de viticulture

Haute Valeur
Environnementale

MILLESIME 2018



Robe

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

Palais

Finesse et élégance du Chardonnay.
Subtilité et belle longueur en bouche
du Pinot Noir.
Acidité équilibrée résumant cette
année exceptionnelle.

Nez

Arômes complexes et intenses dûs à
l'assemblage Pinot Noir - Chardonnay.
Sens mis en éveil par des notes fruitées
au parfum de baies.

Accord Mets & Champagne

Ce Champagne Millésimé sera très
agréable à l'apéritif accompagné de
savoureux amuse-bouches. Il pourra
être dégusté, également, lors
d'instant précieux.

2018 fut une année sans hiver, avec un printemps chaud et un été très chaud sans pluie. La récolte s'est déroulée exceptionnellement tôt cette année-là. Fin août, les vendanges étaient terminées. Ce Champagne Millésimé qui a bénéficié d'un long vieillissement dans nos caves de craie du XVIIème siècle et d'un remuage exclusif à la main, 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

www.champagne-lopez-martin.com