

CHAMPAGNE  
*Lopez Martin*

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU

— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

**Cru**

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

**Caractéristiques**

Année 2019  
100% Pinot Noir  
Parcelle "Sous les Clos".

**Dosage**

Brut (5 g sucre /L)

**Vieillessement en cave**

Min. 6 ans

**Flaconnage**

Bouteille 0,75L

**Mode de viticulture**

Haute Valeur  
Environnementale

SOUS LES CLOS



**Robe**

Robe jaune dorée, tout en discrétion, 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.

**Accords 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, fin, racé et charmeur, met en valeur la saveur particulière du Pinot Noir. Récolté en 2019, cette nouvelle cuvée délivre également la minéralité de son sous-sol crayeux.

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)