

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

CUVÉE CŒUR DE NOIRS

Millésimé : 2016 • Flacottage : 75 CL • Assemblage : 100 % Pinot noir

Les raisins proviennent d'une parcelle de Pinot noir sélectionné. Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale; récoltée avec une maturité optimale, nous ne faisons pas de chaptalisation pour la fermentation alcoolique. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire.

Le moût est exclusivement issu du "cœur de cuvée".

Cuvée avec une jolie robe, aux arômes subtils de fruits jaunes et de miel. Vinifié en foudre de chêne, fûts de chêne et acacia ; cela en fait un vin gourmand et très vif.

Ce champagne est apprécié par les connaisseurs de bon champagne.

A déguster à table avec viande.



DOSAGE
EXTRA BRUT
DOSEE 4 GR



VIEILLISSEMENT
SUR LATTES
8 ans minimum



VENDANGE
2016



ÉLEVAGE
6 MOIS EN Foudre,
FUT DE CHÊNE
ET D'ACCACIA



DEGRÉS
12% Vol

Dégustation

Le nez est très généreux et vineux avec des notes aromatiques de boisé de style Moka, toast et notes grillées. La bouche est faite de notes boisées accompagnée de notes de fruits rouges et fruits noirs bien mûrs voir même compotés. Ce Champagne est tonique et structuré, il accompagnera parfaitement les viandes grillées.



Sol
ARGILO-
CALCAIRE
ARGILO-
SABLEUX



Exposition
Vignoble
SUD/EST



TAILLE
CHABLIS UNE À
DEUX CHARPENTÉS



+33(0)3 26 48 20 98
contact@champagne-hautbois.com

champagne-hautbois.com
15 rue du Travy - 51140 Pévy - France