

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

TRÉSORS DE CAVE

Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 50 % de Pinot Noir • 50 % de Chardonnay
150 CL

Cette cuvée est réalisée avec nos meilleures cuvées de l'année issues du pressurage. Sélectionnée dans un premier temps à la vendange et dans un deuxième temps après plusieurs dégustations de nos vins clairs.

La Vinification d'un tiers de la récolte en fût apporte un boisé subtil qui vient se confronter aux amers champenois et que le faible dosage en extra brut révèle agréablement.

Cette cuvée qu'on a pris patience à vieillir 8 ans révèle un vin champagne d'exception.

A déguster en apéritif Dinatoire ou Repas.



DOSAGE
EXTRA BRUT
DOSEE 4GR.



VIEILLISSEMENT
SUR LATTES
8 ans minimum.



DEGRÉS
12% Vol

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Pressurage en grappe entière. Elevage 30% en futs de chêne.

Première fermentation en cuve et futs de chêne pour une partie des chardonnays de l'assemblage. Fermentation Malo lactique faite. Ensuite viens une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



Sol
ARGILO-
CALCAIRE



Exposition
Vignoble
SUD



Taille
CHABLIS

Dégustation

“ L'harmonie parfaite des blancs et des noirs à parité. Issu des meilleurs jus et cuves de chardonnay et de pinot noir d'une année radieuse, vinifiés en partie sous-bois, cet extra brut a enchanté nos dégustateurs. Après 8 ans de repos sur lies, il a pris des tons dorés mais montre toujours une bulle alerte. Expressif et franc, le nez déploie une palette complexe, subtile, minérale et gourmande, bien équilibrée entre arôme fruités (fruits murs et agrumes) et notes de maturité. Intense et long, teinté de nobles amers, le palais allie puissance et délicatesse. ”

Avis Guide Hachette 2026

“



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

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