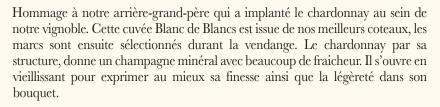


HAUTBOIS

BLANC DE BLANCS

CUVÉE ACHILLE BLANCS

Millésimé : 2015 • Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 100 % Chardonnay



Une partie de cette cuvée est élaborée en fut de chênes ce qui apporte des notes torréfiées, briochées et légèrement boisées en fin de bouche.

Une robe jaune dorée aux bulles très ascendantes, une effervescence délicate.

Une Bouche fraiche, minérale pour finir sur un coté gras apporté par un léger vieillissement en fut de chênes.

Ce champagne est apprécié par les connaisseurs de bon champagne.

À déguster à table avec des poissons ou fruits de Mer.



DOSAGE EXTRA BRUT DOSFF 4 GR.



VIEILLISSEMENT SUR LATTES 8 ans





MISE EN BOUTEILLE MAI 2016



DEGRÉS 12% Vol



Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle.

Les raisins proviennent de parcelles de Chardonnay sélectionnées. Nous voulons une maturité optimum, c'est pour cela que cette cuvée n'est pas élaborée tous les ans. Sol calcaires, Conditions climatiques optimum, excellent rapport sucre/ acidité. Pressurage en grappe entière.

Première fermentation futs de chêne pour une partie des chardonnays de l'assemblage. Fermentation Malolactique faite.

Ensuite viens une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.





Sol Argilo-Calcaire. Exposition Vignoble SUD



Taille **CHABLIS**





+33(0)3 26 48 20 98 contact@champagne-hautbois.com champagne-hautbois.com 15 rue du Travy - 51140 Pévy - France