

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

CUVÉE ACHILLE

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Millésimé : 2019 • Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 100 % Chardonnay

Hommage à notre arrière-grand-père qui a implanté le chardonnay au sein de notre vignoble. Cette cuvée est issue de nos meilleurs coteaux, les marcs sont ensuite sélectionnés durant la vendange. Le chardonnay par sa structure, donne un champagne minéral avec beaucoup de fraîcheur. Il s'ouvre en vieillissant pour exprimer au mieux sa finesse ainsi que la légèreté dans son bouquet.

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

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

Ce champagne est apprécié par les connaisseurs de bon champagne.

À déguster à l'apéritif ou à table avec des poissons ou foie gras.



DOSAGE
BRUT
DOSEE 10 GR



VIEILLISSEMENT
SUR LATTES
4 ans



VENDANGE
2019



MISE EN BOUTEILLE
MAI 2020



DEGRÉS
12% Vol



ÉLEVAGE
30% FUT DE CHÊNE

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.



Sol
Argilo-
Calcaire.



Exposition Vignoble
SUD



Taille
CHABLIS

Dégustation

“Une robe or clair aux bulles très fines et abondantes. Un nez typé, épanoui, aux accents briochés, touches de fruits secs. En bouche il a une attaque ample et vineuse, une texture crémeuse équilibrée par une sensation de fraîcheur. Un blanc de blancs corpulent, très frais. La finale, persistante, évoque la noisette fraîche.

Un style généreux bien ouvert pour l'apéritif mais également à table en accord avec des poissons fumés et même accompagné de foie gras il sera excellent.”

(Didier Evrard, Premier sommelier de Belgique)



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

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