

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

CUVÉE ACHILLE

BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ

Millésimé : 2016 Flacottage : 75 CL Assemblage : 100 % Chardonnay

Hommage à notre arrière-grand-père qui a implanté le chardonnay au sein de notre vignoble. Cette cuvée Blanc de Blanc 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 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 fraîche, 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
DOSEE 4 GR.



VEILLISSEMENT
SUR LATTES
8 ans



VENDANGE
2016



ÉLEVAGE
30% FUT DE CHÊNE



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