

CHAMPAGNE

Jean-Pol.  
HAUTBOIS

# CUVÉE CŒUR DE NOIRS

Millésimé : 2015 • Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 100 % Pinot noir

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 l'apéritif ou à table.**



**DOSAGE**  
EXTRA BRUT  
DOSEE 4 GR



**VIEILLISSEMENT  
SUR LATTES**  
8 ans minimum



**VENDANGE**  
2015



**DEGRÉS**  
12% Vol



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

## Dégustation

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Les raisins proviennent d'une parcelle de Pinot noir sélectionné.

Vinification issue du "Cœur de cuvée". Première fermentation sans chaptalisation, en cuve inox thermorégulée. Fermentation Malolactique faite. Ensuite vient une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.

Vignoble situé dans le massif de saint Thierry avec un sol issue du tertiaire.



**Sol**  
Argilo-Calcaire  
Argilo-Sableux



**Exposition  
Vignoble**  
SUD/EST



**Taille**  
CHABLIS UNE À  
DEUX CHARPENTES



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

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