

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS



CUVÉE HARMONIE

Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 33 % de Pinot Noir • 33 % de Pinot Meunier
• 34 % de Chardonnay

Cette cuvée est à part égale des 3 cépages d'où son nom Harmonie.

Champagne de teinte délicatement dorée aux notes discrètes de noix et d'agrumes et d'une grande finesse. La bouche est équilibrée entre le sucre et l'acidité et surtout la salinité.

Un bon style traditionnel avec la fraîcheur du fruit pour un début de fête appétissant. Une vinosité gourmande pour poursuivre un repas.

À déguster à l'apéritif ou repas.



DOSAGE
BRUT
DOSEE 6 GR



VIEILLISSEMENT
SUR LATTES
4 / 5 ans minimum



DEGRÉS
12% Vol

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Pressurage en grappe entière.

Première fermentation en cuve après débourbage des mouts, puis fermentation Malolactique. Ensuite viens une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



Sol
Argilo-Calcaire



Exposition
Vignoble
SUD



Taille
VALLÉE DE LA MARNE
CORDON DE ROYAT
CHABLIS

Dégustation

“ Nez biscuité et pâtisier, avec une pointe de miel floral et un mélange de fruit (poire, mangue), agrémenté de bulles qui picotent et une mousse duveteuse, idéal pour un curry de volaille.”

(Gault et Millau)



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

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