

CHAMPAGNE

Jean-Pol.  
HAUTBOIS



# TRADITION

## DEMI SEC

Flaconnage : 75 CL • Assemblage : 20 % de Pinot Noir • 70 % de Pinot Meunier  
10 % de Chardonnay

Très joli brut tradition à dominance de pinot meunier. La robe de champagne est de couleur or doré et possède une mousse généreuse. Le nez s'ouvre sur des notes de poire au sirop et de fruits jaunes confits, puis il dévoile peu à peu des arômes de vanille.

L'attaque en bouche est ronde et gourmande, les arômes sont un mélange de pâtisserie et de pamplemousse qui emmène vers une finale minérale et légèrement épicée.

### Idéal pour accompagner un dessert



DOSAGE  
DEMI-SEC  
DOSEE 35 GR



VIEILLISSEMENT  
SUR LATTES  
2/3 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 débouillage des mouts, puis fermentation Malo lactique. 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

### Dégustation

*Le Fruité et la rondeur du meunier accordée avec un dosage demi sec en fait un champagne parfait pour accompagner tous les desserts.*



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

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