

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 débourbage des mouts, puis fermentation Malo lactique. Ensuite viens une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



**Sol**  
Argilo-Calcaire



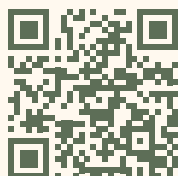
**Exposition  
Vignoble**  
SUD



**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](http://champagne-hautbois.com)  
15 rue du Travy - 51140 Pévy - France