

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

GRANDE RÉSERVE

Flaconnage : 75 CL/300 CL/150 CL • Assemblage : 50 % de Pinot Noir
50 % de Chardonnay

Cette cuvée est réalisée avec nos meilleures cuvées de l'année issues du pressurage. Sélectionnée dans un premier temps à la vendange et dans un deuxième temps après plusieurs dégustations de nos vins clairs.

Ce vin possède une robe dorée aux reflets jaunes et se pare d'une bulle fine.

Le premier nez est discret sur des notes de vanille légèrement toastées, puis à l'aération ce dévoile toute sa richesse sur des arômes de cassis, de cacao et de pomme au four.

À déguster à l'apéritif ou en repas.

	DOSAGE BRUT DOSEE 10 GR		VIEILLISSEMENT SUR LATTES 5 ans		DEGRÉS 12% Vol
---	--------------------------------------	--	---	---	--------------------------

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

30 % élevage en futs de chêne.

Première fermentation en cuve et futs de chêne pour une partie des chardonnays de l'assemblage. Fermentation Malolactique faite. Ensuite vient une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.

	Sol Argilo-Calcaire		Exposition Vignoble SUD		Taille CHABLIS CORDON
---	-------------------------------	---	-----------------------------------	---	---------------------------------

Dégustation

“Une robe d'un or soutenu, nez associant fruits à noyau, fruits compotés, touche pâtissière, note d'amandes.

Ce vin a une bouche ample généreuse qui révèle de la vinosité, de la corpulence, un style puissant équilibré par de la fraîcheur en fin de bouche.

Il conviendra très bien sur une viande blanche mais également avec un apéritif agrémenté d'amuses bouche. Excellent avec un tartare de noix de Saint Jacques.”
(Didier Evrard, Premier sommelier de Belgique).”



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

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