

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

TRADITION BRUT

Flacottage : 37.5 CL/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.

À déguster à l'apéritif.



DOSAGE
BRUT
DOSEE 9/10 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 Malolactique. Ensuite vient 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

“Il a une robe aux nuances dorées, orangées, un nez typé évoquant la pomme au four. Une bouche corpulente, équilibrée, bien typée sur le plan aromatique.

Un style d'accès immédiat, fruité à apprécier à l'apéritif ou pourquoi pas accompagné d'un filet mignon de veau aux morilles pour les plus fins gourmets.”
(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