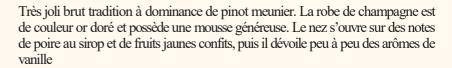


HAUTBOIS

TRADITION BRUT

Flaconnage: 37.5 CL/75 CL • Assemblage: 20 % de Pinot Noir 70 % de Pinot Meunier • 10 % de Chardonnay



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.





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.







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