

CHAMPAGNE

Jean-Pol.  
HAUTBOIS



# TRÉSORS DE CAVE

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

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.

La Vinification d'un tiers de la récolte en fût apporte un boisé subtil qui vient se confronter aux amers champenois et que le faible dosage en extra brut révèle agréablement.

Cette cuvée qu'on a pris patience à vieillir 8 ans révèle un vin champagne d'exception.

**A déguster en apéritif Dinatoire ou Repas.**



**DOSAGE**  
EXTRA BRUT  
DOSEE 4GR.



**VIEILLISSEMENT**  
SUR LATTES  
8 ans minimum.



**DEGRÉS**  
12% Vol

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Pressurage en grappe entière. Elevage 30% en futs de chêne.

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



**Sol**  
Argilo-Calcaire



**Exposition**  
Vignoble  
SUD



**Taille**  
CHABLIS

## Dégustation

*“Nez harmonieux de boulangerie et de biscuiterie avec des fruits subtils en arrière-plan. Une mousse et des bulles magnifiquement crémeuses glissent sur le Palais. La bouche se montre soyeuse, sapide, salivante, élégante et classique avec richesse et complexité.”*  
(Avis Gault et Millau)



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

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