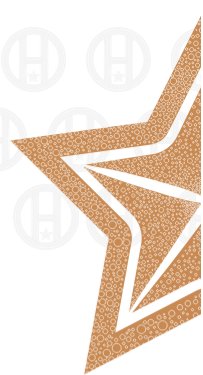




CHAMPAGNE HAUTBOIS

VIGNERONS DEPUIS 1829



Cuvée HAUT'VNI



Découvrez l'haut'theticité

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire. Récolté avec une maturité optimale, cette parcelle est dédiée/ travaillée tout au long de l'année pour la production d'un grand coteaux champenois.

Une « vendange en vert » (c'est-à-dire de retirer les grappes en trop) est effectuée au mois de juin/juillet pour sélectionner les meilleures grappes pour ainsi avoir un maximum d'arômes dans les grappes restantes. Vinifiée en fûts de chêne, cette cuvée reflète la typicité de la vinification et aussi toute la puissance du pinot noir.

Une jolie couleur rouge rubis laissera place aux arômes de framboise et cassis. Un joli coteau de garde.



PARCELLAIRE,
FAIBLE RENDEMENT,
VENDANGE À LA MAIN.
100% PINOT NOIR.



VENDANGE 2022.



ÉLABORÉE EN
FOUDRE DE CHÊNE.
VIEILLIE 22 MOIS Fût
DE CHÊNE.

75 cl

Magnum

www.champagnehautboispevy.com



+33(0)3 26 48 20 98

★ contact@champagne-hautbois.com

★ 15 rue du Travy - 51140 Pévy - France