CHAMPAGNE
HAUTBOIS
VIGNERONS DEPUIS 1829



Découvrez l'Haut'thenticité

Cette cuvée est réalisée avec nos meilleures cuvées de l'année issue du pressurage. Sélectionnées dans un premier temps à la vendange et dans un deuxième temps après plusieurs dégustations de nos vins clairs. Le Pinot Noir apporte sa structure et sa charpente, tandis que le Chardonnay donne des notes de finesse et de légèreté. Le mariage des deux cépages donne un champagne d'une grande finesse et longueur, digne d'un grand champagne.

Une partie de cette cuvée est élaborée en fût de chêne, ce qui apporte des notes torréfiées, briochées et légèrement boisées. Ce vin a une bouche ample et généreuse qui révèle une certaine vinosité et corpulence, un style puissant et équilibré par sa fraîcheur en fin de bouche.

Une robe jaune dorée, une bouche grasse, fine et élégante avec l'opulence du Pinot Noir.

2 CÉPAGES: 50% PINOT NOIR 50% CHARDONNAY.	MILLÉSIME 2016.
EXTRA BRUT DOSÉE À 3,5 GR.	35% ÉLABORÉE EN FÛT DE CHÊNE.

75 cl

www.champagnehautboispevy.com

+33(0)3 26 48 20 98
contact@champagne-hautbois.com
15 rue du Travy - 51140 Pévy - France