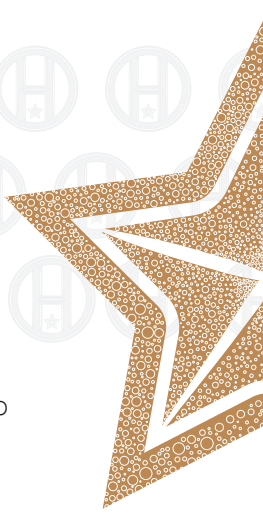




CHAMPAGNE HAUTBOIS

VIGNERONS DEPUIS 1829

Vignoble situé dans le massif de saint Thierry avec un sol issu du tertiaire : argilo-calcaire et argilo sableux. Exposition du vignoble sud /sud-est.



Cuvée

LA PORTE GOLIVA

100% Pinot Meunier - 75 cl



Découvrez La Porte Goliva

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Nous voulons une maturité optimale. Pressurage en grappe entière.

Cette cuvée est réalisée à partir d'une parcelle sélectionnée : "La Porte Goliva"

Vieilles vignes de plus de 30 ans. La parcelle de 50 ares, a une très belle exposition plein sud en coteaux sur le village de Pévy.

Cette cuvée est composée à 40% de vins de réserve et 60% de la vendange 2020.

Quantité très limitée pour ce millésime.

Elaborée à partir de 100% de vin vinifié ou élevé en fût.

Fermentation malolactique faite. Élevage en fûts de chêne et foudres de chêne. Ensuite vient une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



DOSAGE

EXTRA BRUT
DOSEE 3,5 GR.



VIEILLISSEMENT SUR LATTES

36 mois



Vendange

2020



Mise en Bouteille

JUIN 2021



Degrés

12% Vol



Dégorgement

JUIN 2024



Taille

Cordon de Royat et Vallée de la Marne.

www.champagnehautboispevy.com



+33(0)3 26 48 20 98

★ contact@champagne-hautbois.com

★ 15 rue du Travy - 51140 Pévy - France