



CHAMPAGNE HAUTBOIS

VIGNERONS DEPUIS 1829



Cuvée HAUT'THENTIC



Découvrez l'haut'thenticité

Ce champagne se caractérise par son assemblage.

La proportion de Pinot meunier à 75 %, apporte beaucoup de rondeur et de fruité. D'une robe jaune pâle aux bulles très fine, Un nez gras aux arômes de mirabelle et de pêche de vigne.

Cela nous donne une bouche ample, grasse avec une acidité moyenne, une attaque fraîche et riche qui donne des arômes de fruit à chair blanches. A déguster à l'apéritif.



3 CÉPAGES:
75% MEUNIER,
10% PINOT NOIR ET
15% CHARDONNAY.



ASSEMBLAGE,
VENDANGE 2019.



BRUT DOSÉE
À 6 GR.



VIEILLIE 3 ANS
SUR LATTE
MINIMUM.

75 cl

www.champagnehautboispevy.com



+33(0)3 26 48 20 98

★ contact@champagne-hautbois.com

★ 15 rue du Travy - 51140 Pévy - France