



CHAMPAGNE HAUTBOIS

VIGNERONS DEPUIS 1829



Cuvée HAUT'RIGINE



Découvrez l'haut'authenticité

Cette cuvée est réalisée avec nos meilleures cuvées de l'année issues du pressurage. Sélectionnés dans un premier temps à la vendange et dans un deuxième temps après plusieurs dégustations de nos vins clairs. Le pinot apporte sa structure et sa charpente tandis que le chardonnay donne ses 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 fut de chênes ce qui apporte des notes torréfiées, briochées et légèrement boisées. Ce vin a une bouche ample généreuse qui révèle de la vinosité, de la corpulence, un style puissant équilibré par de la fraîcheur en fin de bouche. Une robe jaune dorées, une Bouche grasse, fine et élégante, avec l'opulence du Pinot Noir.



2 CÉPAGES:
50% PINOT NOIR
50% CHARDONNAY.



MILLÉSIME
2015.



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