



**APPELATION** : AOC CHAMPAGNE

**CUVEE** : BRUT

**ASSEMBLAGE** : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

**ALCOOL** : 12.5%

**PRODUCTION** : 34 000 bouteilles, existe en demies bouteilles et magnums

**VITICULTURE** : Terroir d'Hautvillers, 1<sup>er</sup> Crus. Sol argilo calcaire. Conduite du vignoble en Viticulture Raisonnée avec travail du sol. Age moyen des vignes 30 ans. Taille chablis et Cordon de Royat.

**VENDANGE** : Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

**VINIFICATION** : Pressurage direct de la vendange sur pressoir coquart traditionnel de 2000 Kg. Chaque cépage est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 3 mois, au minimum, avec léger soutirage si nécessaire. Dégustation à l'aveugle et Assemblage en Février des vins issus de cépages et années différentes.

**VIEILLISSEMENT/DEGORGEMENT** : Elevage sur lattes de 30 mois minimum dans nos caves traditionnelles, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 6g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

**DEGUSTATION** : Très bel or clair avec une fine effervescence. Un nez très subtil avec des notes de pêche blanche bien mure. La bouche est très harmonieuse et en adéquation avec le nez. Idéal en apéritif ou pour accompagner un repas.

*Se déguste frais, température 8°C, 20 minutes dans un sceau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.*

*Champagne Fernand Lemaire, 88 Rue des Buttes – 51160 Hautvillers – tél : +33(0)326594044 - champagne-lemaire@wanadoo.fr*