



APPELLATION : AOC CHAMPAGNE

CUVEE : DEMI-SEC

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

ALCOOL : 12.5%

PRODUCTION : 34 000 bouteilles

VITICULTURE : Terroir d'Hautvillers, 1^{er} 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.

VIELLISSEMENT/DEGORGEMENT : Elevage sur lattes de 30 mois minimum dans nos caves traditionnelles, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 32g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

DEGUSTATION : Elaboré sur la même base que le Brut Tradition, avec un dosage en sucre plus important. Un Champagne d'une remarquable souplesse et d'une belle rondeur dont la bouche fruitée le rend très agréable. Il sera la touche finale de tous vos desserts ou pour accompagner un toast de foie gras.

Se déguste frais, température 8°C, 20 minutes dans un seau 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