



APPELATION : AOC CHAMPAGNE

CUVEE : MILLESIME 2010

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

ALCOOL : 12.5%

PRODUCTION : 8 000 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 40 ans. Taille chablis.

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.

VIEILLISSEMENT/DEGORGEMENT : Elevage sur lattes de 8 années dans nos caves traditionnelles, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 6g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

DEGUSTATION : L'effervescence est subtile et fondue, sa couleur est dorée aux reflets légèrement verts. Bouquet intense de fruits jaunes, légèrement vanillé et de pomme au four. En bouche on retrouve la précision, la pureté et la fraîcheur crayeuse et minérale des grands Chardonnays. A savourer en tête à tête, un coup de foudre, une passion. Au cours d'un repas, avec un poisson, des fruits de mer.

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