



**APPELLATION** : AOC CHAMPAGNE

**CUVEE** : MILLESIME 2012, MILLESIME D'EXCEPTION

**ASSEMBLAGE** : 100 % CHARDONNAY

**ALCOOL** : 12.5%

**PRODUCTION** : 7 500 bouteilles

**VITICULTURE** : Terroir d'Hautvillers, 1<sup>er</sup> Crus, les Terres des Basses Maladrerie. 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 et années différentes.

**VIEILLISSEMENT/DEGORGEMENT** : Elevage sur lattes dans nos caves traditionnelles pendant 4 années minimum, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 6g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

**DEGUSTATION** : Les bulles sont très fines, le nez délicat d'une rare fraîcheur aromatique. La bouche est voluptueuse et aérienne avec une belle minéralité en finale. Il évoluera avec énergie et finesse.... Un Champagne d'apéritif par excellence ou pour accompagner un filet de turbo ou des noix de St Jacques.

*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*