



FERNAND LEMAIRE
CHAMPAGNE
À HAUTVILLERS

GRANDE RESERVE EXTRA BRUT

TERROIR : 100% Hautvillers 1er Cru, sol argilo calcaire.

Conduite du vignoble en Viticulture Raisonnée avec travail mécanique du sol, labourage. Nos vignes sont taillées en chablis et cordon de Royat.

VENDANGE : 100% vendange 2016

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

CEPAGE : 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

DOSAGE : 6 g/L

ALCOOL : 12,5 %

PRODUCTION : 7 000 bouteilles (75 cl)

VINIFICATION : Pressurage direct de la vendange dans notre pressoir de 1960. Pressoir traditionnel rond Coquart 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.

VILLEISSEMENT : Élevage sur lattes de 48 mois minimum dans notre cave traditionnelle de 1903. La température naturelle et constante tout au long de l'année est de 12°C. Dégorgée 3 mois avant expédition.

PRESENTATION : Il possède une robe or clair avec des bulles fines. Tout en discrétion, des parfums de fruits mûrs avec la fraîcheur du Chardonnay. Cette cuvée affirme son caractère corsé et minéral pour évoluer sur des arômes de fruits secs. La finale est longue et chaleureuse tout en restant très élégante. Cette cuvée prestigieuse vous accompagnera avec merveille lors de vos grandes occasions. Elle sera également très appréciée au cours d'un repas sur une viande blanche, poisson gras, fromage doux et pâte molle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Se déguste frais, afin d'apprécier pleinement sa finesse et ses arômes. La température idéale se situe entre 8 et 10°C environ. 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans un réfrigérateur.



Champagne Fernand Lemaire

88, rue des Buttes 51160 HAUTVILLERS - FRANCE

T+33 (0)3 26 59 40 44 M+33 (0)6 58 78 75 59

champagne-lemaire@wanadoo.fr

champagne-fernand-lemaire.com