



FERNAND LEMAIRE
CHAMPAGNE
À HAUTVILLERS

MILLÉSIME 2012

Quantités limitées

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 2012

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

CEPAGE : 100% Chardonnay

DOSAGE : 6 g/L

ALCOOL : 12,5%

PRODUCTION : 7 500 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 6 mois, au minimum, avec léger soutirage si nécessaire. Dégustation à l'aveugle et assemblage en Février des vins.

VILLEISSEMENT : Élevage sur lattes de 10 années 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 : Un millésime d'exception avec un bel équilibre entre sucre et acidité naturel. Délicat, d'une rare fraîcheur aromatique.

La bouche est voluptueuse et aérienne avec une belle minéralité en finale. Notes de beurre, brioche et crème.

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