

CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT

67, rue Ernest Vallé — 51190 AVIZE — 03 26 57 52 45
champagne.dubois@gmail.com



CUVÉE
MILLÉSIME 2005
Blanc de Blancs Grand Cru

Présentation :

Issue d'une vieille vigne plantée en 1951 à Avize sur le lieu-dit de Mazagran, un soin tout particulier est apporté à l'élaboration de cette cuvée de Chardonnay vieillie en cave avec un bouchon de liège.

Assemblage :

100 % de Chardonnay

Vinification :

Vinifié sans Fermentation Malo-Lactique, légère filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement :

8 années minimum. Cette cuvée vieillit en cave avec un bouchon de liège permettant une micro-oxydation, héritage d'un savoir-faire que nous ont transmis nos anciens.

Dosage :

6 g / L

Dégustation :

Fin et puissant, la dégustation est marquée par des notes de thé, arômes de verveine tout en conservant une agréable vivacité soulignée par de fraîches notes d'agrumes et de fleurs blanches.