

HD  
CHAMPAGNE  
*Hervé Dubois*  
RÉCOLTANT - MANIPULANT



Une bouteille vive & légère pour l'apéritif.  
à déguster en toutes occasions

CUVÉE  
BRUT TRADITION

Première représentante de la maison,  
cette Cuvée **fraîche** et **fruitée** est typiquement Champenoise

ASSEMBLAGE

50%  
CHARDONNAY

25%  
PINOT NOIR

25%  
PINOT MEUNIER

VINIFICATION

Fermentation Malo-Lactique partielle  
sur le Chardonnay, et 100% sur les Pinots

Une légère filtration est effectuée  
avant la mise en bouteille

VIEILLISSEMENT

2 À 3 ANS

DOSAGE

5,00 G/L

DÉGUSTATION



Au nez, cette Cuvée déploie des notes  
d'agrumes d'une belle fraîcheur.



Un palais à la note finale citronnée tout  
en conservant le fruité des Pinots.