

HD
CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT



“Tout en conservant sa fraîcheur,
la bouche est d’une belle longueur
avec des notes d’agrumes

CUVÉE
MILLÉSIME 2015

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Cuvée emblématique de la Maison, elle est issue de **parcelles âgées au minimum de 60 ans**. La **finesse du Chardonnay** s’exprime pleinement sur ce Millésime Blanc de Blancs Grand Cru arrivé à maturité.

ASSEMBLAGE

100 %
CHARDONNAY

VINIFICATION

Fermentation Malo-Lactique
partielle (50%)

Une légère filtration est effectuée
avant la mise en bouteille

VIEILLISSEMENT

6 À 7 ANS

DOSAGE

4,5 G/L

DÉGUSTATION



Au nez, le bouquet livre une grande
minéralité, en dualité avec
des notes beurrées.



Une bouche gourmande, tout en conservant
sa fraîcheur, ainsi qu’une belle longueur
avec des notes d’agrumes.