

HD  
CHAMPAGNE  
*Hervé Dubois*  
RÉCOLTANT - MANIPULANT



“Un vin de gastronomie  
délicat & minéral

CUVÉE  
**BRUT RÉSERVE**

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Cette Cuvée est un assemblage de nos raisins provenant des villages d'Avize, Oger et Cramant, tous classés Grand Cru. Elle allie **délicatesse, intensité et fraîcheur.**

**ASSEMBLAGE**

100 %  
CHARDONNAY

**VINIFICATION**

Fermentation Malo-Lactique  
partielle (50%)

Une légère filtration est effectuée  
avant la mise en bouteille

**VIEILLISSEMENT**

4 À 5 ANS

**DOSAGE**

5,00 G/L

**DÉGUSTATION**

Cette Cuvée vous révélera les arômes typiques du Chardonnay, une délicate minéralité, saveurs d'agrumes frais apportant une belle vivacité et de touches florales révélant l'élégance du terroir crayeux.