

HD  
CHAMPAGNE  
*Hervé Dubois*  
RÉCOLTANT - MANIPULANT



Un Champagne de dégustation  
avec une belle puissance

CUVÉE SPÉCIALE  
MILLÉSIME 2014

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

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 %  
CHARDONNAY

VINIFICATION

Fermentation Malo-Lactique partielle (50%)  
Une légère filtration est effectuée  
avant la mise en bouteille

VIEILLISSEMENT

8 ANS MIN.

Cette Cuvée vieillit en cave avec un bouchon de liège permettant au vin de « respirer ». La micro-oxydation apporte une grande puissance au vin.

Cette technique de vinification est l'héritage d'un savoir-faire que nous ont transmis nos anciens.

DOSAGE

4,5 G/L

DÉGUSTATION



Fin et complexe, la dégustation est marquée par des notes très minérales, une agréable vivacité soulignée par des notes grillées.



La bouche est dominée par des arômes de petits-beurre révélant la puissance de cette Cuvée. C'est un Champagne de dégustation.