



CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

CUVÉE LES GRAINS BLANCS (BRUT DE CHARDONNAY)



Assemblage / Dosage / Fermentation



Terroir

À l'image de notre Domaine, elle représente le mariage parfait de deux terroirs : celui de Sacy parcelle du «Château», un sol sableux apportant fruité et légèreté, et celui de Chamery, parcelle des « Blancs pignons » apportant une finesse incomparable de part son sol argilo-calcaire.

Ces deux parcelles se situent en appellation et cru et toutes nos vignes sont travaillées selon les critères imposés par la Viticulture Durable en Champagne et par le label HVE.

Vinification / vieillissement

Après une sélection rigoureuse des plus beaux raisins, le pressurage est réalisé avec la plus grande délicatesse. Seuls les moûts les plus qualitatifs issus de la première presse sont conservés. Nos vins sont ensuite vinifiés et élevés en cuves inox thermo-régulées. Après la prise de mousse en bouteille le vieillissement est fait sur lies dans nos caves voûtées du XVII^e siècle pendant 3 ans en moyenne.

Dégustation

La présentation visuelle de ce Champagne est particulièrement fraîche et distinguée, sa belle couleur or aux reflets de paille confirme l'identité de cette cuvée 100 % Chardonnay.

L'effervescence soutenue alimente un léger cordon de mousse et une chaîne sans fin de fines bulles.

Le premier nez vous fera basculer dans un univers printanier aux notes d'acacia, de genêt et de jonquille, le tout sur un fond d'agrumes et d'arômes biscuités.

L'expression s'enrichit ensuite, pour votre plus grand plaisir, de pêches blanches, d'amandes grillées et de miel.

Au palais, cet assemblage se révèle vif et tonique. Élégant et raffiné, le Chardonnay impose ici sa personnalité dans un ensemble essentiellement minéral.

Flaconnage proposé

Bouteille 75 cl.

Artisan Vigneron
- Récoltant manipulateur -

100 %
indépendant

Champagne élaboré à
100 %
à partir de nos raisins,
récoltés manuellement.

