



DOMAINE CERTIFIÉ



CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

CUVÉE LES GRAINS BLANCS NATURE

100% Chardonnay Brut nature



Artisan Vigneron
- Récoltant manipulateur -

100 %
indépendant

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



Assemblage / Dosage / Fermentation

100%
Chardonnay



Dosage
0 g/l

Fermentation
malolactique

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

Ce Champagne séduira amateurs et gastronomes.

Par son absence totale de dosage, il laisse exprimer pleinement sa personnalité en mettant en avant l'essentiel des arômes de son terroir.

Une cuvée authentique caractérisée par son élégance, sa fraîcheur et son raffinement, le tout dans un ensemble essentiellement minéral.

Ses arômes délicats de fruits et de fleurs blanches en font un superbe Champagne d'apéritif. Il accompagnera également parfaitement des huîtres ou un plateau de fruits de mer, des sushis ou un carpaccio de Saint-jacques.

Flaconnage proposé

Bouteille 75 cl.