

DOMAINE CERTIFIÉ



# CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

## CUVÉE LES GRAINS NOIRS (BRUT DE PINOTS NOIRS)



### Assemblage / Dosage / Fermentation

100%  
Pinot Noir



Dosage  
7 g/l



Fermentation  
malolactique



### Terroir

Cette cuvée est élaborée avec une sélection rigoureuse des meilleurs Pinots Noirs de notre terroir de Sacy.

Classée Premier cru, ce terroir est reconnu pour faire mûrir parmi les plus beaux Pinots Noirs de la Champagne. Nos vignes sont travaillées sur un sol argilo-calcaire. Enherbées et labourées, elles sont cultivées selon les critères imposés par la Viticulture Durable en Champagne et le label HVE, c'est-à-dire dans le respect du vivant, sans herbicide, sans insecticide, et sans engrais chimique.

### Vinification / vieillissement

Après différentes dégustations et une sélection précise 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 caves inox thermo-régulées. Après la prise de mousse en bouteille le vieillissement est fait sur lies dans nos caves voûtées du XVIIe siècle pendant 3 ans en moyenne.

### Dégustation

La robe or clair présente une myriade de bulles fines qui alimente un joli cordon de bulles en surface.

Le premier nez est bien ouvert, à la fois riche, frais et fruité.

Les fruits jaunes (brugnon, pêche) se marient à la jonquille, au pain baguette et à l'amande grillée.

L'attaque ouvre sur une bouche étoffée, chaleureuse et vineuse.

Son dosage est discret, et équilibrée par une belle structure acide.

Cette vivacité apporte dynamisme et sapidité.

Ce vin aux multiples facettes offre un bel d'équilibre. Son côté vineux équilibré par une belle acidité présente une relative douceur.

Sa structure le destine sans retenue à une gastronomie inventive et généreuse.

Servir à une température de 10 degrés.

### Flaconnage proposé

Bouteille 75 cl.

Artisan Vigneron  
- Récoltant manipulateur -

100 %  
indépendant

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



6 rue de Châtillon - 51500 SACY  
Tél. 03 26 49 23 86

[www.champagne-hervieux-dumez.com](http://www.champagne-hervieux-dumez.com)