



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



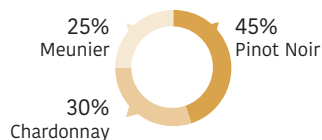
# CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMÉZIL

PREMIER CRU

à Sacy

## CUVÉE BRUT RÉSERVE

### Assemblage / Dosage / Fermentation



Dosage  
9 g/l

Fermentation  
malolactique

Dont 50% de vins de réserve minimum

### Terroir

1<sup>er</sup> Cru de Sacy, Chamery, Villedommange, Ecueil.  
Villages de la Montagne de Reims aux sols argilo-calcaires qui confèrent une grande finesse à nos vins.  
Nos parcelles très morcelées, et travaillées en viticulture raisonnée, nous offrent une très grande palette organoleptique.

### Vinification / vieillissement

Ce Champagne, signature de notre Maison, est l'union parfaite d'une sélection des 3 cépages. Il se compose de vins de l'année et de 50% minimum de vins de réserve issus des récoltes antérieures et vieillis dans nos caves.

Nos vins sont vinifiés et élevés en cuves inox thermo-régulées.

Le vieillissement se fait sur lies dans nos caves voûtées du XVII<sup>e</sup> siècle.

Pendant 3 à 4 ans le vin mûrit pour atteindre son équilibre et la plénitude de ses qualités aromatiques.

### Dégustation

Une teinte or pâle, parsemée de bulles d'une extrême finesse témoignent de l'élégance de ce vin.

Très bien équilibrée et d'une grande complexité aromatique cette cuvée est une création unique de notre maison.

Sa forme large et tendue et une certaine tendreté de texture, en font un vin mature très harmonieux.

On y retrouve des arômes de biscuit et de pamplemousse. La finale produit une sensation acidulée et s'épanouit sur six à sept secondes dans une ambiance légèrement minérale.

Servir entre 8 et 10°C.

### Flaconnages proposés

Bouteille 75 cl ou Magnum 150 cl.