



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)



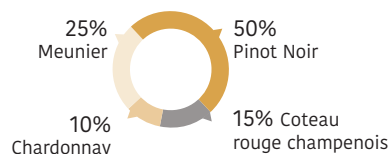
# CHAMPAGNE HERVIEUX-DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

## CUVÉE ROSÉ EXTRA-BRUT

### Assemblage / Dosage / Fermentation



Dosage  
5 g/L

Fermentation  
malolactique

### 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 rosé est un délicat assemblage de vin blanc et de vin rouge champenois élaborés à la propriété.

Il est travaillé à partir de nos plus beaux Pinots. Le vin rouge est obtenu après macération des peaux, puis assemblé au vin blanc afin d'obtenir un assemblage frais et gourmand.

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

Pour une parfaite expression des arômes, le vieillissement se fait sur lies dans nos caves voûtées du XVII<sup>e</sup> siècle pendant 3 ans environ.

### Dégustation

De la couleur sur votre table !

Son dosage Extra-Brut laisse s'exprimer pleinement ses arômes originels, révélant ainsi toute l'authenticité de son terroir.

Avec une belle robe d'un rose soutenu aux reflets cuivrés, ce Champagne ouvert et frais est pourvu d'une belle finesse.

Au nez se mêlent les fleurs blanches et la groseille.

Un vin de plaisir et de convivialité, parfait de l'apéritif au dessert, sa fraîcheur et son fruité raviront tous vos moments.

Servir entre 8 et 10°C.

### Flaconnages proposés

Bouteille 75 cl et demie bouteille 37,5 cl.