



DOMAINE CERTIFIÉ



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



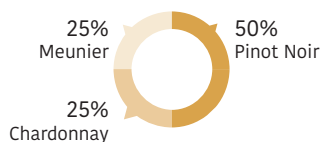
CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

CUVÉE BRUT TRADITION

Assemblage / Dosage / Fermentation



Dont 30% de vins de réserve minimum

Dosage
9 g/l
existe aussi en
Extra dry : 16 g/l
Demi sec : 30 g/l

Fermentation
malolactique

Terroir

1^{er} 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

Légère et fruitée, cette cuvée renferme un subtil assemblage de 3 cépages. Nos vins sont vinifiés et élevés en cuves inox thermo-régulée. Le vieillissement se fait sur lies dans nos caves voûtées du XVII^e siècle pendant 3 ans environ.

Dégustation

D'un premier nez aromatique cette cuvée présente des parfums d'agrumes, de fleurs et de biscuit sur un fond minéral. Un vin équilibré offrant une expression fraîche et séduisante.

Une valeur sûre du savoir-faire de notre Maison.

Pour accompagner vos moments plus gourmands, cette cuvée existe avec un dosage supérieur (Extra Dry ou Demi sec). Souplesse et rondeur caractérise ces vins avec une pointe de fraîcheur sur la finale.

Flaconnages proposés

Tradition Classique : bouteille 75 cl et demie bouteille 37,5 cl.

Tradition Extra Dry : bouteille 75 cl.

Tradition Demi Sec : bouteille 75 cl.