



CHAMPAGNE HERVIEUX·DUMEZ

PREMIER CRU

à Sacy

MILLÉSIMÉ
TIRAGE LIMITÉ



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

LA VIEILLE CAVE *Brut Prestige Millésimé*

Assemblage / Dosage / Fermentation



Dosage
7 g/l

Fermentation
malolactique

Terroir

Magnifique assemblage issu de notre terroir de Sacy, situé au sein de la Montagne de Reims et classé en appellation « Premier Cru ». Ici nous trouvons des sols argilo-calcaires qui apportent à nos vins une grande finesse.

Nos parcelles sont très morcelées et offrent ainsi une très grande palette organoleptique.

Toutes nos vignes sont travaillées en viticulture raisonnée.

Vinification / vieillissement

Au Domaine les raisins sont pressurés dans la plus grande délicatesse de façon à préserver la qualité des jus. Cette cuvée est ensuite vieillie 1 an en foudre de chêne. Durant cette période le vin s'éveille, se nourrit, grandit, évolue afin d'atteindre un équilibre subtil entre finesse, élégance, souplesse et rondeur avec de légers arômes boisés. Vient ensuite le moment de la mise en bouteilles, puis commence son vieillissement nécessaire, 3 années de plus au sein de ce que nous appelons « La Vieille Cave », nos caves voûtées datant du XVII^e siècle qui permettent à cette cuvée d'exprimer parfaitement toutes ces richesses, en lui offrant un caractère unique que seul le temps peut révéler.

Dégustation

Le nez évoque de délicats parfums toastés de vanille, de fruits confits et d'agrumes.

La bouche révèle des notes fumées, de miel et d'amandes grillées.

Cette cuvée originale s'adresse aux amateurs curieux de découvrir de nouvelles perceptions qu'offre cette jolie cuvée, élevée sous bois.

Entre la fraîcheur acidulée du Chardonnay, la gourmandise du Pinot Noir et la complexité apportée par le bois, cette cuvée est riche et équilibrée.

Le foudre utilisé est fait de bois de chêne provenant des forêts de la Montagne de Reims et préserve ainsi l'authenticité des arômes du terroir local.

Flaconnage proposé

Bouteille 75 cl.