

CHAMPAGNE
Lopez Martin

À HAUTVILLERS - PREMIER CRU
— BERCEAU DU CHAMPAGNE —

Cuvée d'Or

Cru

*Hautvillers, 1^{er} Cru, côteaux historiques
inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO*

Assemblage

*Année de base 2018 : 33% Chardonnay,
33% Pinot Noir et 34% Meunier*

Vins de réserve : 38%

Dosage

Brut (9g sucre/L) ou Demi-sec (32g sucre/L)

Vieillessement en cave

3 ans

Flaconnage

Bouteille 0,75L

Demi-bouteille 0,375L - Magnum 1,5L

Mode de viticulture

Haute Valeur Environnementale

Robe

*Belle robe dorée avec des reflets
brillants, présence de bulles fines et
d'un cordon continu.*

Palais

*Attaque tout en finesse, très belle
vinosité.*



Nez

*Présence d'arômes intenses de fruits
mûrs.*

Accord met & champagne

*Idéal en apéritif, il accompagne
toutes vos occasions.*

Champagne signature de notre Maison, la Cuvée d'Or saura vous ravir par son fruité et sa singularité. Assemblage typique champenois vieilli 3 ans dans nos caves et véritable reflet de nos coteaux historiques, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, notre Cuvée d'Or fera le bonheur de vos moments de convivialité !