

CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU Locret-Lachaud



Historique : Hautvillers est située au cœur de la Vallée de la Marne. Haut lieu du vignoble champenois, qui par son altitude domine Epernay. Hautvillers fut également rendue célèbre au 17^{ème} siècle, grâce au moine Dom Pérignon créateur de la notion d'assemblage des crus de Champagne au sein de l'abbaye d'Hautvillers. La famille « Locret-Lachaud »

établie depuis 1620, y possède 10 ha de vignes. Charlotte a repris le domaine en 2000

Encépagement : Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 20%.

Terroir : Coteaux de calcaires crayeux.

Température de Service : 8 à 9°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Un harmonieux chapelet de fines bulles traverse l'éclatante robe or de cette cuvée. Son nez tout en finesse porte en lui l'empreinte des grandes origines. Il déroule son amplitude sur des notes minérales et florales (fleurs blanches). La bouche faite de soie et de dentelle associe fraîcheur et vinosité. Le tactile crémeux révèle de délicates saveurs fruitées qui s'évadent sur de subtiles notes iodées.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com