



CHARLES HAUSSMANN

Brut - Blanc



10 ans après le lancement de sa cuvée emblématique Haussmann Baron Eugène, **Nathalie Haussmann** continue d'écrire son histoire et lance une nouvelle gamme de prestige. Baptisés **Charles Haussmann**, en référence à son fils aîné Charles, ces 3 Champagne sont le reflet des valeurs de la famille Haussmann : une alliance subtile entre **modernité** et **tradition**.

Le Champagne **Charles Haussmann** est élaboré à **Hautvillers**, berceau du Champagne situé à 5 kilomètres d'Épernay. Site incomparable dont les coteaux sont classés au patrimoine Mondial de l'UNESCO, c'est ici que le moine bénédictin Dom Pérignon fit naître les premières bulles de Champagne vers 1681.

SPÉCIFICATIONS

TYPE	Champagne Brut Blanc
VIGNOLE	AOC Champagne - France
CÉPAGES	30% Chardonnay, 35% Pinot noir, 35% Pinot meunier
VINIFICATION	Ce vin effervescent est vinifié à partir des trois cépages de la région Champagne. 30% de vins de réserve sont incorporés dans cet assemblage traditionnel pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Au minimum deux ans de vieillissement en cave sont nécessaires pour élaborer ce champagne.
TENEUR EN SUCRE	7.5-8.5 g/L
DEGRÉ	12% Vol.
APOGÉE	Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans
ACCORDS	A servir entre 7 et 9 °C. Idéal en apéritif, il sublimerait également vos plats de poissons et fruits de mer.
DÉGUSTATION	Un champagne d'une remarquable souplesse et d'une belle rondeur dont la bouche fruitée le rend très agréable.

