



CHARLES HAUSSMANN

Brut - Premier Cru



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 Premier Cru
VIGNOLE	AOC Champagne - France, premiers crus (Hautvillers, Cumières, Dizy)
CÉPAGES	50% Chardonnay, 25% Pinot noir, 25% 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 l'assemblage pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative. Au minimum, trente mois de vieillissement en cave sont nécessaires pour élaborer ce champagne.
TENEUR EN SUCRE	7.5-8.5 g/L
DEGRÉ	12.5% Vol.
APOGÉE	Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans
ACCORDS	Servir à une température de 7-8°C dans une flûte, ce champagne est idéal pour l'apéritif. Il pourra également vous accompagner toute une soirée.
DÉGUSTATION	Sa robe or clair se distingue par des bulles fines. Nez puissant et élégant, rond en bouche, ample, soyeux, fruité et fin, un champagne tout en harmonie.