



# CHARLES HAUSSMANN

*Brut - Rosé*



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

<b>TYPE</b>	Champagne Brut Rosé
<b>VIGNOBLE</b>	AOC Champagne - France
<b>CÉPAGES</b>	30% Chardonnay, 35% Pinot noir, 35% Pinot meunier
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>TENEUR EN SUCRE</b>	7.5-8 g/L
<b>DEGRÉ</b>	12,5% Vol.
<b>APOGÉE</b>	Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans
<b>ACCORDS</b>	A servir entre 7 et 9 °C. Idéal en apéritif, il sublimerait également vos desserts.
<b>DÉGUSTATION</b>	Nez net et discret de petits fruits rouges, bouche fruitée et fraîche accompagnée d'une légère et agréable vinosité. Sa couleur saumonée est valorisée par une bouteille transparente.