

LES HAUTES PRIÈRES

Millésime 1^{er} CRU



Issu des vignes les plus prestigieuses de la Maison Roger-Constant Lemaire, ce Millésime Blanc de Blancs est un concentré de finesse et d'une fraîcheur exceptionnelle. Un champagne élu aux Meilleurs Chardonnay du Monde.

Viticulture: Terroir de Hautvillers.
Sol calcaire.
Vignoble âgé de 35 ans.
Vendange manuelle avec tri sévère du raisin.
Traitement avec des algues de Norvège dans le cadre d'une viticulture raisonnée.

Vinification: Fermentation alcoolique longue à 16°C.
Elaboration en fût de chêne 225 L champenois sur 8 mois.
Soutirage tardif en février.
Sans fermentation malo - lactique.
Sans filtration et sans collage.
Vieillessement de 5 à 6 ans en cave.
Seuls les jus de premières presses sont utilisés.

Dégorgement: Dosage Brut - Extrat Brut (entre 3 et 8g/L).
Liqueur 100 % maison avec du sucre pur canne, mis en fût de chêne.

Cépage: 100% Chardonnay - Blanc de Blancs 1^{er} Cru.

Dégustation: Robe jaune pâle et brillant, bulles d'une rare finesse. Le nez s'élève vers des notes fruitées et florales. Belle longueur en bouche.

Conseil d'accompagnement:

Ce champagne d'exception se révèle avec délicatesse sur un magret de canard au foie gras, pour une explosion de saveurs. Il prend également tout son sens sur des huîtres chaudes gratinées avec une sauce citronnée.



50 rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon - France

Tél: +33 (0)3 26 58 36 79 - Fax: +33 (0)3 26 58 35 28

Site: www.champagne-lemaire.fr - Email: contact@champagne-lemaire.fr