

# LES HAUTES PRIÈRES

## Millésime 1<sup>er</sup> CRU



Aus den renommiertesten Weinbergen des Maison Roger Constant Lemaire, dieser Jahrgang - Blanc de Blancs, ist mit außergewöhnlicher Finesse und Frische verpackt. Ein Champagner der zum besten Chardonnay der Welt gewählt wurde.

**Weinbau :** Anbaugebiet de Hautvillers.  
Kalkhaltige Böden.  
Aus einem 35-jährigen Rebberg.  
Manuelle Lese mit einer strengen Auswahl der Trauben.  
Integriertes Weinbauprogramm und Behandlung mit norwegischen Algen.

**Weinbereitung :** Lange alkoholische Gärung bei 16°C.  
Späteres Zapfen im Februar.  
Reifung von 8 Monaten in Eichenfässern.  
Verzicht auf eine malolaktische Gärung.  
Ohne Schönung und Filtration.  
Lagerung für 5-6 Jahre im Keller.  
Verwendung nur der Säfte aus den allerersten Pressen.

**Degorgierung :** Dosierung Brut - Extra Brut (zwischen 3g und 8g/L).  
100 % hausgemachte Versanddosage mit reinem Rohrzucker in Eichenfässer gereift.

**Rebsorte :** 100 % Chardonnay - Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru.

**Verkostung :** Champagner mit leichter und leuchtend gelber Farbe mit feinen Bläschen von seltener Finesse. Filigrane Nase mit fruchtigem und blumigem Aroma sowie langem Abgang.

### **Tipps zur Begleitung :**

*Dieser außergewöhnliche Champagner entfaltet sich hervorragend zusammen mit Entenleberpastete oder gefüllten Entenbrustscheiben zu einem intensiven Geschmackserlebnis. Eine weitere Empfehlung wäre auch heißes Austern-Gratin mit Zitronensauce.*

