



CHAMPAGNE
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE

MILLÉSIME BLANC DE BLANCS **LES HAUTES PRIÈRES**



Issu des vignes âgées de 45 ans de la Maison Roger - Constant Lemaire, ce Millésime Blanc de Blancs est un concentré de finesse et d'une fraîcheur exceptionnelle. Champagne élaboré exclusivement avec les raisins de Hautvillers, berceau du champagne et haut lieu de l'abbaye de Dom Perignon.

Viticulture

Terroir de Hautvillers.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Elevé en fût de chêne champenois pendant 9 mois.

Vieillessement

Minimum 7 à 8 ans.

Dosage

Brut, 4 à 6 g/l.

Assemblage

100 % Chardonnay,
Blanc de blancs.

Oeil

Or brillant, couleur très claire.

Nez

Élégance, avec des notes fruitées et florales.
Fraîcheur et minéralité.

Bouche

Séduisant et surprenant.

Accord mets vins

Foie gras et poisson. Excellent pour l'apéritif.