

LES HAUTES PRIÈRES

MILLÉSIME 2011 1ER CRU



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 en 1er cru.
Sol calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Elevage en vieux fûts de chêne sur 9 mois avec sa lie fine.

Viellissement

Depuis 2012 dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

100% Chardonnay 2011, 1er cru.

Oeil

La robe est jaune à reflets d'or.
Sa mousse est délicate.

Nez

Son expression olfactive est riche de céréales chaudes, de fleurs tisanières, avec des notes grillées et torréfiées en passant par le moka et le cacao.

Bouche

Avec ses expressions de bergamote et de gingembre, la bouche séduit et confirme sa longue maturation sous bois en cave.

Accord mets vins

A vins d'exception, mets d'exception ! Poissons nobles (turbot, cabillaud), petit gibier et emincé de canard.