



FERNAND LEMAIRE
C H A M P A G N E
À H A U T V I L L E R S
1^{er} C r u

MILLÉSIME 2015



TERROIR : 100% Hautvillers 1er Cru, sol argilo calcaire.

Conduite du vignoble en Viticulture Raisonnée avec travail mécanique du sol, labourage. Nos vignes sont taillées en chablis et cordon de Royat.

VENDANGE : Vendange 2015 (année exceptionnelle sur nos parcelles de chardonnay)

Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

CEPAGE : 100% Chardonnay

DOSAGE : 3 g/L

ALCOOL : 12,5%

PRODUCTION : 7 000 bouteilles (75 cl)

VINIFICATION : Pressurage direct de la vendange dans notre pressoir de 1960. Pressoir traditionnel rond Coquart de 2000 Kg.

Fermentations alcooliques en cuve et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 3 mois, au minimum, avec léger soutirage si nécessaire.

Dégustation à l'aveugle et assemblage en Février des vins.

VILLEISSEMENT : Élevage en bouteille sur lies de 9 ans minimum dans notre cave traditionnelle de 1903. La température naturelle et constante tout au long de l'année est de 12°C. Dégorgée 3 à 6 mois avant expédition.

PRESENTATION : Sa robe est légèrement dorée avec de fines bulles.

Arômes discrets de fruits confits. Une belle fraîcheur typique du chardonnay. Cette cuvée affirme son caractère corsé et minéral pour évoluer sur des arômes de miel. La finale est longue et très ronde en fin de bouche, d'une grande élégance.

Cette cuvée prestigieuse accompagnera à merveille vos grandes occasions.

Elle sera également très appréciée lors d'un repas avec des Saint Jacques en carpaccio ou snackées avec une sauce au beurre, des poissons gras, des fruits de mer (des huîtres type Gilardeau ou Pousse en claire)

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Se déguste frais, afin d'apprécier pleinement sa finesse et ses arômes. La température idéale se situe entre 8 et 10°C environ. 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans un réfrigérateur.

Champagne Fernand Lemaire

88, rue des Buttes 51160 HAUTVILLERS - FRANCE

T+33 (0)3 26 59 40 44 M+33 (0)6 58 78 75 59

champagne-lemaire@wanadoo.fr

