



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

TRADITION BRUT 1er Cru

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 : 100% vendange 2022
Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

CÉPAGES : 34% Chardonnay - 33% Pinot Noir - 33% Meunier

DOSAGE : 8 g/L

ALCOOL : 12,5 %

PRODUCTION : 20 000 bouteilles (75 cl) - 3 400 demies bouteilles (37,5 cl) - 500 magnums (150 cl)

VINIFICATION : Pressurage direct de la vendange dans notre pressoir de 1960. Pressoir traditionnel rond Coquart de 2000 Kg.
Chaque cépage est vinifié séparément. 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.

VIEILLISSEMENT : Élevage sur lattes de 36 mois sur lies dans notre cave traditionnelle de 1903. La température naturelle et constante tout au long de l'année est de 12°C. Dégorgée 3/6 mois avant expédition.

PRÉSENTATION : Très bel or clair avec une fine effervescence. Un nez très subtil avec des notes de pêche blanche bien mûre. La bouche est très harmonieuse et en adéquation avec le nez. Idéal en apéritif, et pour accompagner quelques verrines à base de thon.

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



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

champagne-fernand-lemaire.com