



FICHA DE PRODUCTO

# LES HAUTES-PRIÈRES

*Vintage Premier Cru*

Elaborado a partir de las viñas de 45 años de la Maison Roger-Constant Lemaire, esta añada de Blanc de Blancs es un concentrado de finura y frescor excepcional. Champán elaborado exclusivamente con uvas de Hautvillers, cuna del champán donde tiene su sede la Abadía Dom Pérignon.



### Viticultura

Región de Hautvillers, cuna de champán. Territorio PREMIER CRU.  
Suelo calcáreo. Trabajo del suelo.  
Sello de Alto Valor Medioambiental. Sello Viticultura Sostenible.



### Vinificación

Sin fermentación maloláctica. Levadura natural de la uva.  
Sin filtración. Madurado en barricas de roble de 223 durante 9 meses.



### Envejecimiento

Mínimo 8 años en nuestras bodegas.



### Ensamblaje

100% Chardonnay  
Vintage blanc de blancs.  
PREMIER CRU.



### Dosis

Brut entre 6y 7g/l.  
Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.



### Apariencia

Amarillo con reflejos dorados. Su espuma es delicada.



### Nariz

Su expresión es rica en cereales cálidos, flores herbáceas con notas tostadas y torrefactas junto con moca y cacao.



### Gusto

Su larga maduración en roble deleita el paladar con notas de bergamota y jengibre.



### Majidaje de comida y vino

Rodaballo, bacalao, caza menor y rodajas de pato.

