

Veuve de Saint-Clair Brut



AOC CHAMPAGNE

Domein: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Het Champagnehuis Gobillard & Fils is eigenaar van ongeveer 25 hectare wijngaarden, voornamelijk in de Premier Cru van Hautvillers. Deze weergaloze plaats, op slechts 5km van Epernay, ligt te midden van de wijngaarden en is gekend om zijn abdij waar de grote keldermeester, Dom Pérignon, rond 1681 de eerste Champagneparels deed fonkelen.

Oppervlakte: 25 ha

Druivensoorten: 20% Chardonnay
40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier

De druiven zijn afkomstig van wijnvelden gelegen in Cumières, Dizy en Hautvillers, in de regio Montagne-de-Reims.

Bodem: klei en kalk

Vinificatie:

Na een goed gevolgde vinificatie en een rijping van 2 jaar in de kelders, wordt een frisse champagne geboren.

Dosage: 7 à 8g/L

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Veuve de Saint-Clair Brut



AOC CHAMPAGNE

Domaine: JM Gobillard & fils, Hautvillers

Situé au cœur de la Champagne, à 5 kilomètres d'Épernay, Hautvillers, site incomparable, domine le village avec son abbaye où le Grand Cellierier Dom Pérignon fait naître, vers 1861, les premières bulles de Champagne. Grâce à son moine bénédictin, Hautvillers est devenu le village le plus renommé de toute la région.

Superficie: 25 ha

Cépages: 20% Chardonnay
40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier

Raisins issus de vignobles situés à Cumières, Dizy et Hautvillers, dans la région de Montagne-de-Reims.

Sol: Argilo-calcaire

Vinification:

Ce Champagne frais est le résultat d'une vinification précise et d'une élevage de 2 ans.

Dosage: 7 à 8g/L

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6