

HD  
CHAMPAGNE  
*Hervé Dubois*  
RÉCOLTANT - MANIPULANT



“ Tout en conservant sa fraîcheur,  
la bouche est d'une belle longueur  
avec des notes d'agrumes

CUVÉE  
MILLÉSIME 2018

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Cuvée emblématique de la Maison, elle est issue de **parcelles âgées au minimum de 60 ans**. La **finesse du Chardonnay** s'exprime pleinement sur ce Millésime Blanc de Blancs Grand Cru arrivé à maturité.

ASSEMBLAGE

100 %  
CHARDONNAY

VINIFICATION

Fermentation Malo-Lactique  
partielle (30%)

Une légère filtration est effectuée  
avant la mise en bouteille

VIEILLISSEMENT

5 À 6 ANS

DOSAGE

4,8 G/L

DÉGUSTATION



Au nez, le bouquet livre une grande  
minéralité, en dualité avec  
des notes beurrées.



Une bouche gourmande, tout en conservant  
sa fraîcheur, ainsi qu'une belle longueur  
avec des notes d'agrumes.