

CHAMPAGNE 1^{ER} CRU BRUT ROSE Locret-Lachaud



Historique : Hautvillers est située au cœur de la Vallée de la Marne. Haut lieu du vignoble champenois, qui par son altitude domine Epernay, elle fut également rendue célèbre au 17^{ème} siècle grâce au moine Dom Pérignon créateur de la notion d'assemblage des crus de Champagne au sein de l'abbaye d'Hautvillers. La famille « Locret-

Lachaud » établie depuis 1620, y possède 10 ha de vignes.

Encépagement : Chardonnay 37 %, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 17%.

Terroir : Les vignes s'expriment ici, sur des coteaux de calcaires crayeux.

Température de Service : 8°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la fraîcheur du fruit.

Observations : Philippe Locret épaulé par sa jeune fille Charlotte, apporte une nouvelle impulsion à ce domaine, bien décidé à renouer avec l'excellence. Nous sommes tout de suite séduits par son harmonieux chapelet de fines bulles qui traverse la robe rose grenat de cette cuvée. Son nez tout en finesse porte en lui l'empreinte des grandes origines. Il déroule son amplitude sur des notes florales : pivoine et fruité : fraise des bois, framboise. La bouche faite de soie et de dentelle associe fraîcheur et vinosité. Le tactile se fait l'écho du nez et s'évade sur de subtiles notes acidulées.

