



# CHAMPAGNE HERVIEUX - DUMEZ



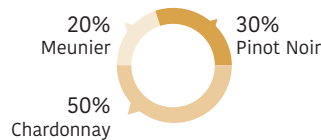
PREMIER CRU

à Sacy

## CUVEE SPECIAL CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE *Brut Prestige Vintage*



### Blend / Dosage / Fermentation



Dosage  
7 g/l

Malolactic  
fermentation

### Maaperä

Viiniviljema on kokonaisuudessaan "Premier Cru" Reimsin vuoriston kukkuloilla.

Maaperä on kalkkipitoinen, mikä antaa viinille hienon finessinsa.

### Viininvalmistus

Club Trésor vintage tehdään vain sellaisina vuosina jotka laadun suhteen ovat luokiteltuja parhaimmiksi.

Tämä viini on tehty kolmesta päärypälelajikkeesta, puolet vaaleista/puolet tummista rypäleistä.

Kaksi erillistä sokkotestia tehdään prosessin aikana.

Kokeneiden viinimestarien tuomaristo valitsee cuveet mitkä maistellaan ja ainoastaan erikoislaatuiset pääsevät prosessissa jatkoon.

Erikoista huomiota on varattu tähän poikkeuksellisen samppanjan tuotantoon.

### Maistaminen

**Ulkonäkö:** Vaalean kultainen.

**Tuoksu:** Ensin avautuu voimakas mineraalinen tuoksu.

**Maku:** Kuiva.

Ensimmäinen vaikutelma suussa vahvistaa heti tuoksun luonteen minkä jälkeen kosketus ilman kanssa antaa kuivien hedelmien ja pähkinöiden aromeja pienellä piparkakkuisella vivahteella.

Tasapainoisen hapokkuuden ansiosta viini pysyy raikkaana suussa.

Samppanjalla on pitkä jälkimaku.

### Omavarainen Perheviinitila

100 %  
itsenäinen

Samppanja tehty  
100 %  
käsien poimituista  
omista rypäleistä



6 rue de Châtillon - 51500 SACY  
Tél. 03 26 49 23 86

[www.champagne-hervieux-dumez.com](http://www.champagne-hervieux-dumez.com)