

Champagne Hervieux- Dumezin monen sukupolven viiniviljelyt ja valmistus sijaitsevat Montagne de Reimsin alueella.

Tämä Premier Cru samppanja on täydellinen kolmen rypäleen sekoitus Pinot Mernier 25 % Chardonnay 30% ja Pinot Noir 45 %.

Vaalea kultainen väri pienillä kuplilla todistaa samppanjan eleganssia.

Viini on ryhdikäs, hyvin aromaattinen ja vivahteikas.

Pyöreä, silti elegantti runko sopii hyvin yhteen sen pehmeän rakenteen kanssa, antaen ryhdikkään, kypsän, sitruksisen ja mineraalisen viinin.

Kevyt hapokkuus, sitruksinen ja mineraalinen jälkimaku.

Lahjapakkauksessa on pullo ja kaksi samppanjalasia.

Tarjoillaan 8-10C

Viinitila on ensimmäinen samppanjatila joka suojelee mehiläisiä. Vuodesta

2020 viinitilalla on mehiläispesiä. Mehiläisten läsnäolo velvoittaa meidät

soveltamaan tarkasti niille suotuisia viljelymenetelmiä. Symbolina

sitoutumisestamme luonnon monimuotoisuuden suojelusta, nämä mehiläiset

pakottavat meidät olemaan yhä vaativampia viiniviljelykäytännöissämme.

Nämä mehiläiset heijastavat identiteettiämme. Niiden tavoin etsimme

ympäristömme luonnollista tasapainoa ja hyväntahtoista yhdessäoloa

ympäröivien eläimien kanssa.

Olemme ylpeitä voidessamme näyttää tämän hyveen vaakunassamme,

talomme identiteettinä.