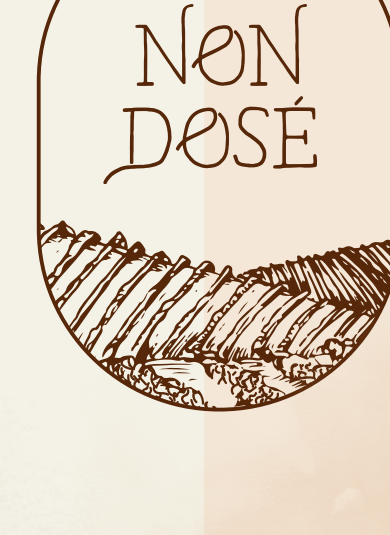


CHAMPAGNE NON DOSE

# Les Côtes Calcaires

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vestibulum massa orci, tincidunt sit amet nulla at, sodales pretium tortor. Praesent nec dui non nibh luctus consequat. Vivamus vel accumsan augue, vel aliquet ligula. Nunc eu gravida turpis. Vestibulum sodales est orci, nec consectetur nisi laoreet in. Sed velit feli, viverra eget nulla eu, congue vestibulum neque. Ut pellentesque metus nec ipsum feugiat, et congue est vestibulum. Sed rhoncus ex eget orci fringilla, ac vestibulum diam molestie.



## Cépages & terroir

Les Côtes Calcaires est un champagne équilibré, fruit de l'assemblage du pinot noir (40 à 45 %), du meunier (10 à 15 %) et de la fraîcheur du chardonnay (40 %). Issus de 40 à 50 crus différents, ils proviennent des terroirs de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.



## Vinification

- Vendanges manuelles
- Assemblage de 40 à 50 crus dont 20 à 30% de vin de réserve issus des récoltes de différentes années
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- 2 à 3 ans de repos en cave
- Dosage : 7g/L
- Contient des sulfites
- Degré d'alcool - 12 % Vol.

## Notes de Dégustation

### À L'ŒIL

Vestibulum venenatis tincidunt diam, et tempor nisi mollis pretium. Cras eu tempus urna.

### AU NEZ

Sed cursus efficitur ante nec condimentum. Suscipit orci turpis, cursus sit amet viverra nec, tempus ut neque. Vivamus placerat faucibus est, vel hendrerit tortor lobortis id.

### EN BOUCHE

Maecenas ultricies ultrices ipsum iaculis sodales. Praesent fringilla vel purus at tempus. Ut lobortis lacus diam. Duis id convallis mi.

## Suggestion d'accords

### ALIQUAM TRISTIQUE

Aenean scelerisque lacus vitae felis interdum, quis mattis nisi varius. Donec laoreet quam sit amet sollicitudin ultricies.

Proin sit amet diam vitae odio gravida vestibulum. Nulla eleifend tellus eget arcu lobortis dictum. Maecenas consectetur, arcu in vehicula cursus, velit ante porttito

Sus sit amet viverra nec, tempus ut neque. Vivamus placerat faucibus est, vel hendrerit tortor lobortis id.



RESTEZ CONNECTÉS !

## Suivez nous sur Instagram



VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

Votre nom

Votre email

Votre message

ENVOYER

Home  
L'empreinte d'un style  
Tristan Hyest  
Nos Champagnes  
Contactez nous

03 65 21 58 36

contact@champagnehyest.com

