



## **AUBRY DE HUMBERT** **Millésimé classique**

Champagne dont le nom nous plonge dans le passé de la région. Aubry de Humbert fut l'archevêque de Reims qui posa la « première pierre » de la cathédrale le 6 mai 1211. Ce vin est issu des plus beaux jus de pressurage, le cœur de cuvée.

*Assemblage* : Pinot noir, Meunier et Chardonnay en parts égales.

*Crus* : vignes à faibles rendements de Villedommange, Pargny et Jouy-lès-Reims.

*Dosage* : inférieur à 6 grammes par litre.

*Vieillessement* : 4 à 5 années sur lies. Disponible 4 mois après le dégorgement.

*Dégustation* : nez fin et tendu avec de beaux arômes de fruits confits de zestes et d'épices. Ferme en bouche, avec une séduisante rectitude et une structure légèrement tannique qui enrobe des saveurs longues et précises. Entre puissance contenue et finesse des fruits secs, c'est un vin parfaitement dessiné. Minéral.