

CHAMPAGNE PAUL HAZARD



L'UNIVERS
BRUT

Le début de la route, le point d'origine. Le départ de l'aventure où tout semble possible. L'évolution permanente de l'univers résume bien la philosophie de la Maison qui se laisse porter par son environnement. Cette cuvée forme l'entrée en matière de la gamme et symbolise un état d'esprit d'aboutissement.

ASSEMBLAGE

- ✕ 34,5 % Meunier
- ✕ 33 % Chardonnay
- ✕ 32,5 % Pinot Noir

Vins de réserve: 66 %

Dosage: 8 g/L

DÉGUSTATION

Nez: laissons-nous guider par la maturité du vin, épanoui et élégant. Celui-ci se laisse découvrir au gré des notes de fruits jaunes et de fruits blancs, de l'amande et de la brioche.

Palais: le toucher de bouche croquant et frais à la fois invite à imaginer la suite de la route. Fruité, porté par une finale délicate, ce Champagne révèle toute son universalité et les atouts de la Vallée de la Marne.

EN ACCORD...

Pour profiter de l'harmonie de cette cuvée :

- ✕ Chips de parmesan et de comté
- ✕ Toasts croquants au saumon
- ✕ Gratin de mirabelles

CHAMPAGNE PAUL HAZARD



FURTIV'
Rosé

Passons sous les radars des sentiers battus. Direction inconnue, avançons à pas feutrés. Le Champagne Paul Hazard préfère vivre caché pour vivre heureux. Ce Rosé cache justement sa belle gourmandise derrière un voile affirmé et racé, un brin sauvage.

ASSEMBLAGE

- ✂ 79 % Meunier
- ✂ 21 % Chardonnay

Vins de réserve: 26 %

Vin rouge: 17 %

Dosage: 9 g/L

DÉGUSTATION

Nez: expressif, racé, le nez laisse place subtilement aux fruits rouges, la cerise, la mûre, la fraise mais aussi la pomme. Raffiné et délicat.

Palais: le vin se fait croquant et dévoile sa légèreté gourmande. La finale elle aussi est délicate, sa fraîcheur est persistante. Une expérience toute en finesse.

EN ACCORD...

En jouant sur la gourmandise et l'élégance, à l'apéritif :

- ✂ Canapés au tarama
- ✂ Saumon gravlax ou fumé
- ✂ Rillettes de truite

CHAMPAGNE PAUL HAZARD



**UNDER
CONTROL**
Chardonnay

S'écarter de la route principale a souvent du bon. À première vue un peu serré, ce lacet offre un intéressant subterfuge, empruntant un sentier Chardonnay, pas des plus empruntés. Attardons-nous un instant sur cette jolie curiosité, qui tranche par sa fraîcheur et sa luminosité. Le phare au milieu de la nuit.

ASSEMBLAGE

✂ 100 % Chardonnay

Récolte: 2018

Dosage: 9 g/L

DÉGUSTATION

Nez: le premier nez est sous l'emprise de la subtilité et de la fraîcheur du Chardonnay. Il dévoile ses notes de zeste de citron vert et de fruits blancs bien mûrs.

Palais: en bouche aussi, le Chardonnay a pleinement la main sur le vin. Il nous emmène vers un style élégant, crémeux et ciselé à la fois. La tension est présente, équilibrée par une belle délicatesse.

EN ACCORD...

Pour profiter de l'harmonie de cette cuvée :

- ✂ Gougères au safran
- ✂ Toasts de poissons crus marinés au citron vert
- ✂ Carpaccio de Saint-Jacques

CHAMPAGNE PAUL HAZARD



MILLÉSIME

Le chemin d'une année.
Parcouru entre quatre saisons.
Un laps de temps qui offre
de nombreuses opportunités.
Dans cette cuvée millésimée,
voici un enchaînement unique
de 12 mois, préservé longuement
pour vos plus grands moments.

ASSEMBLAGE

- ✂ 62 % Meunier
- ✂ 32 % Chardonnay
- ✂ 8 % Pinot Noir

Millésime: 2018

Dosage: 8 g/L

DÉGUSTATION

Nez: c'est la précision qui séduit en premier. Un millésime finement fruité et gourmand par ses notes de fruits blancs et jaunes, avec une légère touche de fruits rouges frais.

Palais: le vin est équilibré en bouche, tendu, sublimé par une acidité délicate. Le toucher de bouche persiste et nous amène vers une finale chaleureuse et longue. Les fruits du verger et les agrumes soulignent l'ensemble.

EN ACCORD...

À réserver aux apéritifs raffinés :

- ✂ Gougères au fromage
- ✂ Saint-Jacques snackées aux truffes