



Piccola **Maison familiare** nel cuore della Champagne, Hervé Mathelin interpreta con sensibilità contemporanea la tradizione più autentica. Lavora esclusivamente con **uve provenienti da parcelle selezionate**, vinificando separatamente ogni cru per preservare identità e freschezza. L'uso calibrato del **legno per la fermentazione** e un affinamento sui lieviti più lungo della media, donano profondità e cremosità ai vini senza mai perdere tensione e purezza. Ogni cuvée è una dichiarazione d'equilibrio e armonia: **frutto puro, eleganza e carattere**, con un tocco artigianale che rende questa casa unica tra le maison indipendenti.

		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	Brut Première	80 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir	Champagne fresco e immediato, dal profumo di mela verde, pera e crosta di pane. Bollicina fine, equilibrato tra frutto e mineralità.	Perfetto come aperitivo, con ostriche, crudité di mare o carpacci di pesce.
	Brut Réserve	34 % Pinot Noir + 33 % Pinot Meunier + 33 % Chardonnay	Più complesso e maturo, con aromi di nocciola, burro e agrumi canditi. Palato cremoso, con una bella vena sapida e lunga persistenza.	Ideale con crostacei, risotti ai frutti di mare e pollame delicato.
	Brut Rosé	20 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier, 60 % Chardonnay	Delicato e seducente, con sentori di fragoline di bosco, ribes e rosa canina. Fresco, elegante, con un finale minerale e floreale.	Ottimo con salmone affumicato, sushi o piatti di carne bianca.
	Ample Rosé Macération	100 % Pinot Meunier	Rosé più intenso e gastronomico, con note di ciliegia, melograno e spezie dolci. Struttura piena e vellutata.	Perfetto con piatti speziati, prosciutto crudo o carni rosate.
	Brut Nature	25 % Pinot Noir, 50 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay	Champagne senza dosaggio, puro e verticale, dai profumi di agrumi e gesso. Bocca tesa, vibrante e minerale.	Ideale con tartare di pesce, crostacei e cucina giapponese.
	Privilège	5 % Pinot Noir, 95 % Chardonnay	Ricco e complesso, con note di frutta secca, miele e spezie. Struttura ampia e cremosa, elegante equilibrio tra potenza e finezza.	Perfetto con foie gras, formaggi stagionati o piatti di alta cucina.
	Exaltante	50% Pinot Nero 40% Meunier 10% Chardonnay	Champagne armonioso e avvolgente, con profumi di frutta gialla e brioche. Sorso generoso e morbido, finale elegante.	Ottimo con piatti a base di funghi, pollame o crostacei caldi.
	L'Instant Tendresse (Millésime 2019/2020)	60% Chardonnay 20% Pinot Nero 20% Meunier	Annata di grande finezza: bouquet floreale e agrumato, con tocchi di miele e spezie bianche. Equilibrio tra freschezza e morbidezza cremosa.	Si abbina perfettamente a piatti raffinati di pesce o carni bianche in salsa leggera.
	Hupomone	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	Champagne di carattere, profondo e minerale. Aromi di agrumi canditi, miele e pietra focaia. Sorso energico e persistente.	Ideale con pesce al forno, capesante o formaggi erborinati.
	Demi-Sec	80% Meunier 20% Pinot Nero	Morbido e rotondo, con profumi di frutta matura, miele e pasticceria. Dolcezza equilibrata da una vivace freschezza.	Perfetto con dessert alla frutta, pasticceria secca o foie gras.

