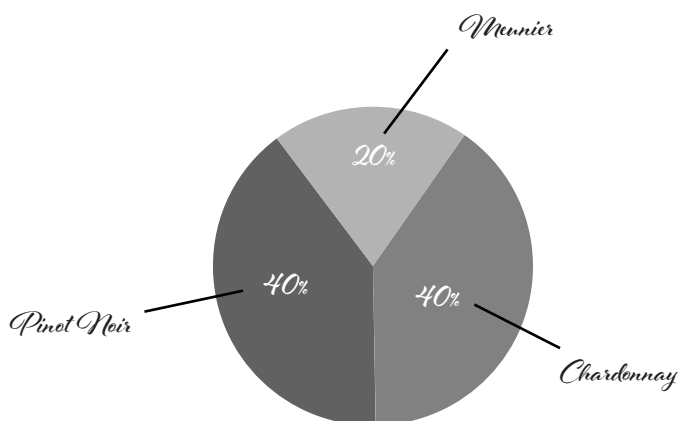


# Cuvée NATURE

## Naturelle & puissante

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée Nature nécessite des raisins à parfaite maturité issus d'une récolte matinale pour faire ressortir l'expression du terroir d'Hautvillers : Berceau du Champagne.

### ELABORATION



Fermentation naturelle, levures indigènes  
Sans chaptalisation  
Fermentation malolactique  
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Zéro dosage - aucune addition de sucre  
Sans soufre après la prise de mousse  
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle  
Viellissement sur lies de 30 mois en cave à 12°C  
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

### LES SENS

La robe est or paille, claire et éclatante. Dans le verre, une effervescence fine et régulière, un cortège de bulles fines.

Le nez est riche, des notes de fruits mûres auxquelles succèdent des arômes gourmands et briochés, rappelant les pâtisseries fines.

Le palais, frais et vif, convoque des sensations d'abricots, de pêches et de poires confites. La finale est longue et délicate.

### RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée Nature s'allie parfaitement avec les trésors de la mer tel qu'un carpaccio de Saint-Jacques, une truite grillée ou un bar poché. Il se marie très bien avec les produits affinés et veloutés tel que le conté et le foie gras.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL  
Magnum 150cL

### RECOMPENSES

Médaille de bronze, Decanter 2018  
Médaille d'argent, China Wine & Spirit Awards 2016  
Vin recommandé, International wine challenge 2016

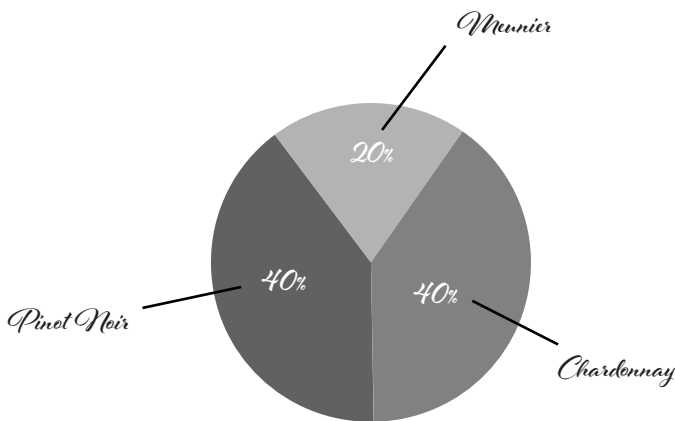


# Cuvée NATURE

## Natural & powerful

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée Nature requires grapes with perfect maturity resulting from a morning harvest to bring out the expression of the terroir of Hautvillers : The Cradle of Champagne.

### WINE MAKING



Natural fermentation with indigenous yeasts  
No chaptalization  
Malolactic fermentation  
Mechanical soil maintenance with zero herbicides

Zero dosage : no sugar addition  
Sulfur-free after foam  
Morning harvest at maturity - Manual harvest  
Aging on lees for 30 months in the cellar at 12°C  
Coteaux d’Hautvillers - Premier Cru



### THE SENSES

The color is straw gold, clear and bright. In the glass, it emits a fine and regular effervescence, with a procession of fine bubbles.

The nose is rich with notes of ripe fruit followed by gourmet and brioche flavors, reminiscent of fine pastries.

The palate, fresh and lively, brings together sensations of apricots, peaches, and candied pears. The finish is long and delicate.

### RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C, the Cuvée Nature combines perfectly with the treasures of the sea such as a carpaccio de Saint-Jacques, a grilled trout, or a poached seabass. It goes very well with refined and velvety products such as comté.

### BOTTLING

Bottle 75cL  
Magnum 150cL

### AWARDS

Bronze medal, Decanter 2018  
Silver Medal, China Wine & Spirit Awards 2016  
Prizewinner, International wine challenge 2016

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13  
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne\_joseph\_desruets

ALCOHOL ABUSE POSES SERIOUS HEALTH RISKS. BEST WHEN ENJOYED IN MODERATION.