



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



BLANC DE NOIRS

Fruité, équilibré

CÉPAGE :

Pinot Meunier 100%

DESCRIPTION :

Issu des Pinots Meuniers de la Maison Huiban, ce brut dévoile une certaine délicatesse dans ses senteurs de fruits rouges. Souple à l'attaque, fruité, ample et frais, il finit sur une note citronnée tonique.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Un Champagne de toutes les occasions, fruité et équilibré qui pourra se déguster lors d'un apéritif, ou lors d'un repas pour accompagner poissons et viandes. Il pourra également vous suivre en fin de repas sur des desserts à base de chocolat ou de fruits.

DISTINCTIONS :

- Une étoile au Guide Hachette des Vins 2016
- Médaille d'Argent au concours des Féminales 2016

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

3

par année

Repos après dégorgement

6

par mois

Disponibilités : Bouteille - Demi bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem