



*Champagne*  
**LA MAISON HUIBAN**  
*Auguste Huiban & Paul Augustin*



## GRAND CHARDONNAY

Minéral, équilibré

CÉPAGE :  
Chardonnay 100%

### DESCRIPTION :

Ce chardonnay provient de la récolte d'une seule et même année. Il offre beaucoup de fraîcheur avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et des nuances briochées. Dans le même registre aromatique floral, la bouche montre un caractère tonique avec beaucoup de fraîcheur sur le final.

### SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Il se dégustera à l'apéritif, ou lors d'un repas pour accompagner poissons et fruits de mer. Il se mariera également parfaitement avec des desserts chocolatés.

### DISTINCTIONS :

- Deux étoiles au Guide Hachettes des Vins 2013
- Médaille d'Argent au concours «Elle à Table»

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

9

par année

Repos après dégorgement

6

par mois

Disponibilités : Bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem