



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



MILLÉSIME 2009

Fin, équilibré, rond

CÉPAGE :

1/3 Pinot Meunier - 1/3 Pinot Noir - 1/3 Chardonnay

DESCRIPTION :

Le Millésime 2009 est le fruit d'une seule et même grande année que fut l'année 2009. Beaucoup de rondeur et de souplesse, ainsi qu'une très grande fraîcheur en bouche.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Il se dégustera à l'apéritif en accompagnement de foie gras, petits fours chauds.

Sa présence à table sera également agréable avec des viandes blanches et des plats cuisinés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

2009

par année

Repos après dégorgement

6

par mois

Disponibilités : Bouteille