



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 Hachette des Vins 2013
- Médaille d'or au concours Féminalise 2017
- Médaille d'Argent au concours « Elle à Table »
- Médaille d'Argent au concours Général Agricole 2019
- Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2020

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

9

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem