



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



## MILLESIME 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.

### DISTINCTIONS :

- Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2020

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

2009

année

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille