



# CHAMPAGNE Auguste Huiban et CHAMPAGNE Paul Augustin



Une **viticulture raisonnée** où le désherbage chimique a été remplacé par le désherbage mécanique.

Le **travail de la vigne** est réalisé dans le respect de l'environnement avec un objectif bien précis, la certification **Haute Valeur Environnementale**.

Les **vinifications** sont le fruit de notre savoir faire. **Qualité** et **Origine** sont nos objectifs.

Les vinifications sont faites en cuves inox exceptée 20% de la production qui est vinifiée et vieillie en fût de chêne. Nous souhaitons élever des vins avec une grande fraîcheur où équilibre et typicité sont respectés.



La **commercialisation** est entièrement réalisée par nos soins. En majorité grâce à une clientèle particulière fidélisée par la participation à de nombreux **salons des Vins** en France et en Europe.

A l'export, nous souhaitons développer de nouveaux pour consolider notre image.

**Champagne Auguste Huiban et Champagne Paul Augustin**  
1 rue de la Barbe aux Cannes - 51700 Jonquery - France  
Tel: +33(0)3 26 58 10 55 - +33(0)6 22 34 27 98 - +33(0)6 88 73 44 42  
[www.champagne-maison-huiban.fr](http://www.champagne-maison-huiban.fr)  
Mail: [info@champagne-maison-huiban.fr](mailto:info@champagne-maison-huiban.fr)  
**Récoltant Manipulant**

