



## BLANC DE NOIRS

Fruité, équilibré

### CÉPAGE :

Pinot Meunier 100%

### DESCRIPTION :

Issu des Pinots Meuniers de la Maison Huiban, ce brut dévoile une certaine délicatesse dans ses senteurs de fruits rouges. Souple à l'attaque, fruité, ample et frais, il finit sur une note citronnée tonique.

### SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Un Champagne de toutes les occasions, fruité et équilibré qui pourra se déguster lors d'un apéritif, ou lors d'un repas pour accompagner poissons et viandes. Il pourra également vous suivre en fin de repas sur des desserts à base de chocolat ou de fruits.

### DISTINCTIONS :

- Médaille de Bronze Bettane & Desseauve 2023
- Une étoile au Guide Hachette des Vins 2016 et 2021
- Médaille d'Argent au concours des Féminales 2016

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

3

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille - Demi bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem