



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CÉPAGE :

Pinot Meunier 100%

DESCRIPTION :

Issu des Pinots Meuniers de la Maison Huiban, cet extra 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. Sa faible teneur en sucre lui confère des notes légères et une fin de bouche élégante.

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 :

- Double médaille d'Or ET 90pts au concours Gilbert & Gaillard 2023

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

2

gramme par litre

Vieillessement en cave

3

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilité : Bouteille