

# Cuvée Annonciade MILLÉSIME 2012

L'élaboration du Champagne comprend les étapes suivantes strictement réglementées : conduite de la vigne, pressurage, vinification, assemblage, tirage et deuxième fermentation en bouteille, vieillissement, dégorgement et repos.

Nous sommes engagés dans la certification viticulture durable en Champagne.

TERRAIN : argilo-calcaire

CLIMAT : septentrional

VIGNOBLE : 7 hectares

EXPOSITION : sud / sud-est

CULTURE : taille : chablis / cordon de royat

TRAITEMENTS : raisonnés

VENDANGES : manuelles

PRESSURAGE : traditionnel Champenois 4000 kg (pressoir Diemme)

VINIFICATION : fermentation alcoolique thermo régulée (17°C)  
fermentation malolactique  
passage au froid

ASSEMBLAGES : 50 % Chardonnay  
50 % Pinot Noir

*La Cuvée Annonciade n'est élaborée que les années de vendanges exceptionnelles et est l'expression d'une seule et même année*

ÉLEVAGE : 5 ans minimum de vieillissement sur « lattes »  
remuage automatique par gyropalettes

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : la classe et la fraîcheur d'Annonciade se marient harmonieusement avec tous les mets

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. APPRÉCIEZ AVEC MODÉRATION



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE