

# Cuvée BRUT Carte Noire

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 / guyot / vallée de la marne / 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 : 25 % Chardonnay  
25 % Pinot Noir  
50 % Pinot Meunier

*afin d'obtenir tous les ans la continuité du goût, 35 % de vins de réserve entrent dans la composition de cette Cuvée*

ÉLEVAGE : 3 ans de vieillissement sur « lattes »  
remuage automatique par gyropalettes

DOSAGE : 8 g sucre / litre

DÉGUSTATION : idéale pour l'apéritif, Carte Noire s'accorde également avec toutes les viandes blanches

COUP DE CŒUR



Cuvée sélectionnée par le Guide Hachette des Vins depuis 2009  
Cuvée sélectionnée par le Guide Dussert-Gerber depuis 2012  
« coup de Cœur » Jean-Pierre Coffe depuis 2013

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



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT