

Cuvée BRUT Réserve

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 : 33 % Chardonnay
33 % Pinot Noir
34 % Pinot Meunier

afin d'obtenir tous les ans la continuité du goût, 50% de vins de réserve entrent dans la composition de cette Cuvée

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

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : expression de plusieurs belles années,
cette Cuvée se déguste de l'apéritif au dessert



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole, 2017
Cuvée sélectionnée par le Guide Hachette des Vins depuis 2009
Cuvée sélectionnée par le Guide Dussert-Gerber depuis 2012

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE