

# Cuvée Initiale EXTRA BRUT



Notre exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Ces certifications sont le fruit de notre démarche, volontaire ayant pour objectifs :

- la diminution des intrants,
- la préservation de la biodiversité
- la gestion de l'eau
- la réduction de l'empreinte carbone

Ces reconnaissances officielles sont des gages de la qualité et de la régularité de notre travail respectueux de l'environnement et de l'Homme.

TERRAIN : argilo-calcaire

CLIMAT : septentrional

VIGNOBLE : 7,5 hectares

EXPOSITION : sud / sud-est

CULTURE : taille : chablis / cordon de royat

TRAITEMENTS : raisonnés

VENDANGES : contrôle de la maturité à la parcelle  
vendanges manuelles avec tri à la vigne

PRESSURAGE : traditionnel Champenois 4000 kg (pressoir Diemme)  
avec fractionnement des jus

VINIFICATION : fermentation alcoolique thermo-régulée (17°C)  
utilisation de levures sélectionnées, soutirage léger  
élevage en cuves inox 6 mois.

ASSEMBLAGES : 35 % Chardonnay  
35 % Pinot Noir  
30 % Pinot Meunier

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

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

DOSAGE : **zéro sucre ajouté**

DÉGUSTATION : atypique, subtile, légère et franche, Initiale est idéale pour l'apéritif et avec des fruits de mer

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



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE