

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

afin d'obtenir tous les ans la continuité des arômes, 30 à 50% de vins de réserve entrent dans la composition de cette Cuvée.

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

DOSAGE : 7 g sucre / litre

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



Or intense, il s'ouvre avec discrétion sur les fleurs blanches et les fruits secs. Plus fruitée, florale et légèrement beurrée, marquée en finale par une pointe d'amertume, la bouche montre un très bel équilibre entre rondeur et vivacité.

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE

