

# Cuvée Réserve 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 : 33 % Chardonnay  
33 % Pinot Noir  
34 % Pinot Meunier

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

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

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : expression de plusieurs belles années,  
notre cuvée Réserve se déguste de l'apéritif au dessert

**Gault & Millau** 15 / 20

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



CHAMPAGNE  
**LOUIS HUOT**

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE

