

Cuvée Rosé 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 / 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-réglée (17°C)
utilisation de levures sélectionnées, soutirage léger
élevage en cuves inox 6 mois.

ASSEMBLAGES : 92 % Chardonnay
8 % Pinot Noir

Le Pinot noir est vinifié traditionnellement par macération et offre ainsi par l'assemblage avec le Chardonnay cette belle robe rose

ÉLEVAGE : 2 ans de vieillissement sur « lattes »
remuage automatique par gyro-palettes

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : idéale pour les repas tout au Champagne,
la cuvée brut Rosé se marie aussi parfaitement
avec les desserts tout chocolat

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE