

Cuvée Annonciade MILLÉSIME 2015



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 : 50 % Chardonnay
50 % Pinot Noir

exclusivement composé à base de cœurs de cuvées (c'est à dire les 10 premiers hectolitres pressés)

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

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : la classe et la fraîcheur d'Annonciade se marient
harmonieusement avec tous les mets

2015 est un Millésime exceptionnel par le concours simultané de températures élevées et d'une pluviosité très faible pendant une bonne partie de la phase végétative.

C'est un GRAND Millésime, très qualitatif et d'une remarquable complexité aromatique.

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE

