

Cuvée Louis Blanc de Noirs MILLÉSIME 2013



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 : 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 : 50 % Pinot Noir
50 % Pinot Meunier

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 gyro-palettes

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : vin d'apéritif par excellence, à déguster seul,
sans aucun accompagnement

Le millésime 2013 tient quasiment du miracle car les conditions climatiques de l'année ne paraissaient guère favorables à l'élaboration d'un grand millésime. Mais le bel ensoleillement de juillet a permis d'atteindre une très belle maturité des Pinots Noirs et Meuniers.

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE

