Cuvée
Blanc de Blancs
MILLÉSIME 2018

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

ASSEMBLAGES : 100 % Chardonnay
*exclusivement composé à base de **cœurs de cuvées** (c'est à dire les 10 premiers hectolitres pressés)*

ÉLEVAGE : 4 ans de vieillissement sur « lattes »
remuage automatique par gyropalettes

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : Convive idéal de toutes vos festivités, il s'apprécie à toutes heures.

2018 est un grand Millésime qui offre des vins structurés et gourmands.
L'hiver sec et froid suivi des chaleurs du printemps ont favorisé la floraison.
L'été ensoleillé a finalisé la très belle maturation des Chardonnays.
Une incroyable vendange débutée le 27 août dont les esprits se souviendront !

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

CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

☎ +33 (0)3 26 59 92 81

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE

www.champagnehuot.fr