

# Cuvée Grand Boisé 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 foudres de chêne de 40hl pendant 12 mois.

ASSEMBLAGES : 50 % Chardonnay  
20 % Pinot Noir  
30 % Pinot Meunier

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

DOSAGE : 5 g sucre / litre

DÉGUSTATION : Raffiné et délicat, notre Grand Boisé sublimera vos apéritifs.  
Ses arômes si particuliers dus au passage sous bois amène  
une plus grande complexité avec une belle fraîcheur en finale.

Le bois est une matière noble et vivante.

L'élevage en foudres apporte à ce Champagne, précision, droiture et générosité avec un potentiel aromatique toujours plein de belles surprises.

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



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE