

# Cuvée Louis Blanc de Noirs MILLÉSIME 2014



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

L'année 2014 a été très technique et délicate en Champagne.  
Une campagne viticole qui, après un automne très pluvieux et un hiver très doux, reste globalement chaude mais avec une évolution toute en contrastes et alternances brutales.  
Après ces sueurs froides, le revirement du 15 août et la chaleur de l'été indien nous ont permis d'obtenir ce millésime.

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



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE