

# Cuvée Carte Noire 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 cuves inox 6 mois.

ASSEMBLAGES : 25 % Chardonnay  
25 % Pinot Noir  
50 % Pinot Meunier

*afin d'obtenir tous les ans la continuité des arômes, 30 à 50% de vins de réserve entrent dans la composition de cette Cuvée.*

ÉLEVAGE : 3 ans de vieillissement sur « lattes »  
remuage automatique par gyropalette

DOSAGE : 7 g sucre / litre

DÉGUSTATION : idéale pour l'apéritif, Carte Noire s'accorde également  
avec toutes les viandes blanches



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2025  
★

Un Champagne flatteur, tant par ses arômes intenses de fruits blancs que par sa bouche harmonieuse et vive, de bonne longueur.

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



CHAMPAGNE  
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS  
FRANCE

