

Cuvée Blanc de Blancs MILLÉSIME 2020



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.

2020 est une année de contrastes avec une précocité du cycle végétatif due aux températures douces hivernales, chaudes au printemps puis caniculaires l'été. Ce Millésime 2020 vous permettra de découvrir une cuvée à la fois concentrée, équilibrée et dotée d'une belle fraîcheur.

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



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE