



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



MILLESIME 2011

Fin, équilibré, rond

CÉPAGE :

1/3 Pinot Meunier - 1/3 Pinot Noir - 1/3 Chardonnay

DESCRIPTION :

Le Millésime 2011 est le fruit d'une seule et même grande année que fut l'année 2009. Beaucoup de rondeur et de souplesse, ainsi qu'une très grande fraîcheur en bouche.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Il se dégustera à l'apéritif en accompagnement de foie gras, petits fours chauds.

Sa présence à table sera également agréable avec des viandes blanches et des plats cuisinés.

DISTINCTIONS :

- Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2020

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

2009

année

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille