



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



PAUL AUGUSTIN BRUT

Fruité, équilibré, et beaucoup de finesse

CÉPAGE :

Pinot Meunier 50% - Chardonnay 50%

DESCRIPTION :

Ce Brut mi-meunier, mi-chardonnay séduit par l'élégance et la finesse de ses parfums de fleurs blanches nuancés de fruits jaunes et de miel. En bouche, la franchise de l'attaque, la netteté de ses arômes floraux et exotiques, et surtout sa matière puissante, ronde, fraîche et fondue vous amèneront sur un final tout en longueur et finesse.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Il pourra vous accompagner pour un apéritif, sur des viandes durant le repas et même des poissons. C'est un Brut assez polyvalent qui pourra se lier à vos envies.

DISTINCTIONS :

- Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2017
- Une étoile au Guide Hachette des Vins 2022
- Médaille d'Argent au concours des Féminales 2016
- Médaille d'Or au concours des Féminales 2018
- Concours de Beaune et Hong Kong
- Médaille d'Argent au concours Général Agricole 2019
- Médaille d'Or au concours Bettane et Desseuve 2021

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

4

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille - Demi bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem