MAISON HUIBAN

Champagnes Auguste Huiban & Paul Augustin

Blanc de Noirs Extra Brut

Cépage

100% Pinot Meunier

Description

Issu des Pinots Meuniers de la Maison Huiban, cet extra brut dévoile une certaine délicatesse dans ses senteurs de fruits rouges. Souple à l'attaque, fruité, ample et frais, il finit sur une note citronnée tonique. Sa faible teneur en sucre lui confère des notes légères et une fin de bouche élégante.

Suggestions de dégustation

Un champagne de toutes les occasions, fruité et équilibré qui pourra se déguster lors d'un apéritif, ou lors d'un repas pour accompagner poissons et viandes. Il pourra également vous suivre en fin de repas sur des desserts à base de chocolat ou de fruits.

Distinctions

Double médaille d'Or et 90pts au concours Gilbert & Gaillard 2023

Caractéristiques techniques

Dosage de **2 g/l**

Vieillissement en cave de **3 ans**

Repos après dégorgement de **6 mois**

+33 (0) 3 26 58 10 55

info@champagne-maison-huiban.fr

1 Rue de la Barbe aux Cannes
51700 Jonquery