

BLANC DE NOIRS



Fruité, équilibré

CÉPAGE

Pinot Meunier 100%

DESCRIPTION

Issu des Pinots Meuniers de la Maison Huiban, ce 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.

SUGGESTION 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

6 G/L

Dosage

3 ANS

Veilleissement en cave

6 MOIS

Repos après dégorgement

DISPONIBILITÉS

Bouteille - Demi bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem

DISTINCTIONS

Médaille de Bronze Bettane & Desseauve 2023 - Une étoile au Guide Hachette des Vins 2016 et 2021 - Médaille d'Argent au concours des Féminales 2016

