MAISON HUIBAN

Champagnes Auguste Huiban & Paul Augustin

Collection Saint Martin

Cépage

60% Chardonnay - 40% Pinot Meunier

Description

Issue d'une vinification sous fût de chêne de Champagne, cette collection est le fruit d'un assemblage de Chardonnary et de Pinot Meunier de nos vignes. Cet assemblage laisse apparaître des notes boisées et vanillées tout en gardant une extrême fraîcheur.
Connaisseurs et amateurs de champagnes de collection seront séduits par cette cuvée de réserve.

Suggestions de dégustation

Elle se dégustera à l'apéritif avec un foie gras de canard frais ou toasté. Elle pourra également s'apprécier au cours du repas pour accompagner poissons et viandes blanches.

Distinctions

Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2023

Caractéristiques techniques

Dosage de **6 g/l**

Vieillissement en cave de **5 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