

# VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

## *Champagne Huguenot Tassin Cuvée Noire Spéciale - Extra Brut - Millésimé 2009*

Robe doré intense à reflets ocrés. Bouquet profond et doucereux sur les petits fruits rouges mûrs (framboise, cerise confite). A l'aération, l'ensemble gagne en maturité et complexité et rejoint un registre biscuité presque beurré. Beaucoup de pureté et de vinosité dans cette bouche au caractère affirmé mais qui reste constamment sous tension. Les fruits secs s'imposent sans retenue, assortis de délicates saveurs minérales. La finale, longue et ciselée est relevée par une acidité ascendante, et de beaux amers.  
Ambitieux!



**Michel Praet**  
Rédacteur en Chef



**Herman Dedapper**  
1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique

# VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

## *Champagne Huguenot Tassin* *"Les Fioles Rosées"*

Robe rubis soutenu, très intense. Intensément marqué par les saveurs de sirop de cerise, ce nez extrêmement engageant impose une grande maturité olfactive, confirmée au fil de l'aération par les effluves de tarte aux fraises. La bouche est à l'avenant. De grande vinosité, elle se montre pleine et harmonieuse, privilégiant la maturité et l'opulence à la subtilité de texture. Ce champagne enjôleur s'apparente à une confiserie. Tout en suavité, la finale impose une grande persistance et une rémanence fruitée appréciable.



**Michel Praet**  
Rédacteur en Chef



**Herman Dedapper**  
1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique