

SIGNATURE Brut



Cette cuvée est la Signature de nos Pinots Noirs qui s'expriment dans un assemblage d'au moins 15 millésimes différents.

Type de champagne : blanc frais

La robe : robe or c. Aspect fluide et lumineux. Bulles fines et collerette persistante.

L'olfactif : citron, pomme verte, pêche jaune et fruits secs.

Le palais : attaque fraîche et souple. Effervescence crémeuse et fondue. Fruité souple et croquant, soutenu par une acidité fraîche et élégante. Minéralité argilo-calcaire qui confèrent de la résonance fruitée et de l'allonge au palais. Longue finale ronde et fruitée.

Accords : apéritif autour du fromage, Souflé au conté.

Assemblage

100% Pinot Noir de 15 années différentes.

Fermentation malolactique. Vinification en cuve et en fûts.

Elevage de 24 à 36 mois sur lies

Dosage Brut : 10 g/l

Viticulture

Viticulture raisonnée. Gestion des sols sans herbicides. Certification HVE en cours, et certification Terra Vitis depuis la récolte 2019.

Rendement limité pour un parfait équilibre gustatif des raisins.

SCEV Huguenot-Tassin
4 rue du Val Lune
10110 Celles sur Ource
Tel : +33(0)32585449
Email : contact@huguenot-tassin.com
Site : huguenot-tassin.com

CHAMPAGNE
Huguenot Tassin
PROPRIÉTAIRE-RECOLTANT
CELLES SUR OURCE