

## SIGNATURE Extra-Brut



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

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

**Type de champagne** : blanc frais

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

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

**Le palais** : attaque fraîche et souple. Effervescence crémeuse et fondue. Fruité pulpeux et croquant, soutenu par une acidité de citron fraîche et élégante, finement cousue à une minéralité argilo-calcaire qui confèrent de la résonance fruitée et de l'allonge au palais. Longue finale fraîche et fruitée.

**Accords** : apéritif autour du fromage, filet de flétan au champagne et fondue de poireaux.

### Assemblage

100% Pinot Noir de 15 millésimes différents.

Fermentation malolactique, Vinification en cuve et fûts.

Elevage de 30 à 42 mois sur lies

Dosage : extra-brut 5 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.

CHAMPAGNE

Huguenot-Tassin

PROPRIETAIRE-RECOLTANT  
CELLES SUR OURCE