

SIGNATURE Millésimé



Type de Champagne : Blanc frais

La robe : Robe de couleur or jaune pâle clair à reflet jaune vert pâle, aspect assez fluide et lumineux, bulles fines et collerette persistante.

L'olfactif : Cassis, pomme, poire, tilleul, citron vert, poivre, calcaire fumé.

Le palais : Attaque souple et fraîche, 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. Finale tendrement fondante, juste relevée d'une pointe citronnée émoussillante.

Accord : Sandre et chou fondant, chutney de gingembre à l'huile d'amande. Bar vapeur et tombé d'écrevisses à la crème de ciboulette et poivre Timut

Assemblage

Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay d'une seule récolte.

Fermentation malolactique. Vinification en cuve et fûts.

Elevage de 4 à 5 ans sur lies

Dosage Brut : 6 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