



Patrice Huart

CHAMPAGNE

Grande Reserve Brut

Assemblage : 80% Chardonnay
20% de Pinot Noir

Cépage noble de la Champagne, à la fois blanc de peau et de jus, le cépage Chardonnay dévoile un CHAMPAGNE limpide et doré avec ses arômes intenses et subtils de fruit blanc et son exceptionnelle fraîcheur. Le Pinot Noir amène une longueur en bouche.

À coup sûr, il saura vous surprendre !!

Vinification :

Vendange manuelle,

Fermentation alcoolique et malo-lactique

Élevage en cuve et en fût (5%)

Vieillessement : 24 mois

Dosage sucre : 9 g/l

L'accord : apéritif, crustacés...

Complexité : Mariage harmonieux de notes florales, minérales et d'une pointe d'agrumes. Il allie en bouche finesse et légèreté

Les plus :

Tous nos bouchons en liège sont certifiés pour éviter les goûts de bouchon.

Toutes nos bouteilles, nos étiquetages et encartonnages sont de production française et possèdent des chartes environnementales strictes

Production : 5500 bouteilles



CHAMPAGNE Patrice Huart

4 Rue Jean Pierre Fauché - 10340 BRAGELOGNE

Patrice Huart - 06 22 60 27 50 - Vivien Huart - 06 27 85 89 09

Tél/fax - 03 25 29 10 36 - E-mail : earl.huartpatrice@wanadoo.fr

www.champagne-patrice-huart.fr