

Patrice Huart

CHAMPAGNE



PRESTIGE BRUT

Assemblage : 70% Pinot Noir
30 % chardonnays

Description:

Assemblage harmonieux de cépage Pinot Noir et Chardonnay dans le plus grand Secret de notre cave.

Le Champagne Prestige allie parfaitement le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay avec ses notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs Blanches.

Vinification :

*Vendange manuelle,
Assemblage d'année antérieur
Fermentation alcoolique et malo-lactique
Vieillessement : 24 mois
Dosage sucre : 9.6 g/l*

Bouchonnage :

Bouchon en liège, travaillés et certifiés pour éviter tous problèmes de TCA (TrichloroAnisole) responsables du goût de bouchon.

Production : 10 000 bouteilles/an

*Existe aussi en Magnum
et Jéroboam*



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