

Patrice Huart

CHAMPAGNE

TRADITION BRUT



Assemblage : 100% Pinot Noir

Description : *La cuvée Tradition Brut est un Champagne fruité et équilibré. Riche de l'assemblage de plusieurs années et plusieurs contrées lui apportant rondeur et souplesse. Toute l'histoire de notre Maison passe par nos Tradition !!*

Production annuelles : 18000 bouteilles

Vinification :
Vendange manuelle,
Fermentation alcoolique et malo-lactique
Vieillessement : 20 mois
Dosage sucre : 12,38 g/l
L'accord : un Champagne de tous les instants.

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.



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