

Patrice Huart

CHAMPAGNE

L'ÉPHÉMÈRE

5 Cépages



Nous avons le plaisir de vous dévoiler notre nouvelle cuvée éphémère, née de l'assemblage subtil de Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier et Arbane.

Cette alliance rare réunit la fraîcheur des blancs et la structure des noirs, sublimée par la délicatesse d'un cépage ancien, l'Arbane, qui apporte une touche de vivacité et d'authenticité.

L'ensemble offre un équilibre raffiné, à la fois élégant, complexe et lumineux.

Vinification :

20% Pinot Blanc

20% Chardonnay

20% Arbane

20% Pinot Noir

20% Pinot Meunier

Vendange manuelle, récoltée 100% en 2022,

Fermentation alcoolique et malolactique

Vieillissement en bouteille : 30 mois -

Dosage de sucre : 2 g/l

Historique : comme son nom l'indique la cuvée « l'éphémère » a été créée pour vous faire découvrir l'authenticité de notre terroir. Des cépages rares et des assemblages complexes...

Les perles de notre cuverie !

Édition limitée 1500 bouteilles

Vente à la propriété ou sur commande

26€ TTC départ cave



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