



CHAMPAGNE
HUMBLOT



SOIXANTE DIX SEPT

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépages :

70% Pinot Noir—30% Chardonnay

Elevage

Contenants : Bouteille

Durée d'élevage : 36 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C

Dosage : 10 grammes

Production annuelle : 1200 Bouteilles

Liqueur d'expédition : Traditionnelle

Caractéristiques

Cette cuvée millésimée, issue de nos meilleures sélections est un vin élégant, complexe. S'y mêlent subtilement les fleurs blanches et les fruits gourmands. Le chiffre 7 répété 2 fois signifie « indéfiniment », « sans limite ». Cette cuvée est une promesse, un hommage à Gérard Humblot, né en 1977.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Accords Mets et Vins: Terrine de foie gras mi cuit,

Noix de Saint Jacques rôties au romarin, Loup de mer en croute de sel

CHAMPAGNE
HUMBLLOT

SCEV LES VIGNES D'ISOLINE—7 Ruelle Jeanne – 10360 VERPILLIERES SUR OURCE

Tel : 06 84 43 92 67—Email : champagnehumblot@gmail.com—R 30142 – 01 - TVA INTRACOM : FR 47 540 091 485