

CHAMPAGNE BRUT

« Invitation »

Domaine Huré Frères



Historique : François et Pierre Huré ont pris la suite de leur père, Raoul, en donnant une orientation typée du terroir à des champagnes issus principalement de Ludes et Ville-Dommange, des premiers crus de la Montagne de Reims. À la tête de 10 hectares, les deux frères produisent des vins au fruité tranchant, fournis, élancés, dans lesquels la minéralité saline monte en puissance, millésime après millésime. Un domaine en pleine forme qui inscrit désormais son nom à la liste des domaines les plus prometteur du vignoble Champenois. A découvrir de toute urgence !

Encépagement : 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier.

Terroir : Craies et Argiles.

Dosage : 6g - Brut

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 3 ans.

Observations : Champagne d'assemblage, la cuvée « Invitation » est composée des trois cépages champenois issus des Terroirs de la Montagne de Reims (Ludes et Villedommange) et du Vitriat (Vavray Le Grand). Pour garantir un style et une continuité, le domaine assemble plusieurs années de récoltes sous forme de vin de réserve conservés selon le principe de la Solera.



Belle introduction à l'univers Huré, découvrez ce champagne aux arômes de fruits mûrs, de mirabelle ainsi que quelques notes de pain grillé. La bouche est équilibrée, souple et charmeuse. Idéale à l'apéritif, c'est une vraie « Invitation » à la convivialité !

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com