

# CHAMPAGNE EXTRA-BRUT

## « Mémoire »

### 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 prometteurs du vignoble Champenois. A découvrir de toute urgence !

**Encépagement :** 45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay

**Terroir :** Craies et Argiles.

**Dosage :** 2g/l - Extra-Brut

**Température de Service :** 9 à 10°C

**Potentiel de Garde :** 8 ans.

**Observations :** Un assemblage de plus de 30 millésimes conservés en solera. Cette cuvée se veut une fidèle illustration du savoir-faire de la maison Huré à travers le temps. Véritable « carte postale » du domaine, elle est constituée de l'ensemble des terroirs en respectant la proportion de chaque cépage tels qu'ils sont plantés.

Nez incroyablement complexe, autour du genêt et du miel de fleurs jaunes. Bouche vineuse, dense et profonde, aux effluves pâtisseries, de mie de pain et de nougat.

