

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS « Instantanée » 2017 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 : 100% Pinot Noir

Terroir : Craies et Argiles.

Dosage : 3g - Extra Brut

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 8 ans.

Observations : Ce Blanc de Noirs est d'une fascinante profondeur, la rencontre d'un pinot noir à la maturité parfaite avec ce superbe terroir crayeux de la montagne de Reims.

Le fruit et le terroir vibrent à l'unisson, exprimant une profondeur à la fois subtile et racée. Ici, tout est splendide : la robe aux reflets bronze, les bulles fines et crémeuses, la texture soyeuse en bouche, les délicats arômes d'agrumes puis d'épices douces, la longueur exceptionnelle. Indéniablement, cette cuvée « Instantanée » s'inscrit d'ores et déjà au firmament des cuvées d'excellence, de grande garde et de grande gastronomie.



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