



Appellation : AOC Champagne.

Dénomination : Champagne Lhuillier Brut Tradition.

Le domaine : Champagne Lhuillier.

La famille Lhuillier élabore à façon des Champagnes dans l'Aube sur la commune de Fontette depuis 1876. Frédérique et Florence Lhuillier représentent la quatrième génération et travaillent avec leurs époux respectifs. Aujourd'hui, le Domaine fait plus de 20 hectares en propriété planté avec du Chardonnay et du Pinot Noir. Les parcelles argilo-calcaire typiques du bassin de la Côte des Bar (Sud de l'Appellation) profitent d'une exposition idéale. Depuis 2011, les filles Lhuillier sont engagées dans une démarche Eco – Responsable. Toutes les cuvées sont élaborées à partir des raisins produits sur l'exploitation (pas d'achat).

Le terroir : Argilo Calcaire.

Les Cépages : 80 % pinot noir et 20% chardonnay.

Elevage : cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Bulles fines, cordon persistant robe or pale. Un nez frais aux notes dominantes de fruits secs et amandes grillées. Il s'ouvre sur des notes pâtisseries et florales. Le vin forme un ensemble riche et complexe. Superbe champagne montrant de la finesse et de la personnalité. Authentique, droit et élégant.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.