



**Appellation** : AOC Champagne.

**Dénomination** : Blanc Brut Nature.

**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** : 100 % Pinot Noir.

**Elevage** : Cuve inox.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation** :

Champagne de caractère en 100 % pinot noir. Le nez d'une belle expression, offre une palette aromatique complexe où se mêlent aux arômes de citrons confits, de clémentine, des notes cacaotées et épicées. La bouche est droite et gourmande soutenue par une effervescence fine et rafraîchissante. La finale s'exprime sur des notes citronnées.

**Certification** : Culture raisonnée non certifiée.

