CHAMPAGNE

Huet-Oudin

NOGENT L'ABBESSE

Karine & David travaillent dans le charmant village de Nogent l'Abbesse situé à 10 minutes de Reims.
Ils cultivent la vigne et l'amour du travail bien fait dans le respect de l'environnement pour donner un Champagne de terroir de grande qualité.

Karine & David vous invitent à leur rendre visite, uniquement sur rendez-vous par mail david-huet@orange.fr sur leur domaine familial pour vous présenter le fruit de leur travail autour de quelques fines bulles.

KARINE & DAVID VITICULTEURS SUR LE TERROIR DE NOGENT L'ABBESSE VOUS PRESENTENT LEUR GAMME DE CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

100 % Chardonnay elle est délicate, fraîche, légère et vivace avec de jolies fines bulles avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes et sa robe or pâle.

Elle vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au dessert.

ROSÉ

Mariage de Chardonnay et de vin rouge champenois, elle est pétulante, élégante et moderne avec des arômes de fruits et sa robe saumonée.

Elle accompagnera vos apéritifs, trous champenois, tartes chaudes, clafoutis et desserts à base de fruits.

MILLÉSIME

Issu de la vendange d'une seule et même année de récolte. Son vieillissement plus long dans nos caves lui confère un goût subtil et délicat. Il est dense, consistant, tendre et noble et sa robe est or soutenu.

TRÉSOR EXTRA-BRUT

Extra-Brut, fruit d'une sélection parcellaire et assemblé avec 3 années exceptionnelles 2012, 2013 et 2014. La vinification réalisée en foudre de chêne donne des notes boisées et vanillées.
Sa robe jaune dorée est une invitation à déguster ce nectar d'une fraîcheur et d'une grande élégance en bouche.
Il accompagnera tous les grands moments de votre vie.

RATAFIA CHAMPENOIS

Il est l'assemblage de moûts de raisins et de marc de champagne. Il propose des notes d'oranges confites et de vanille qui apparaissent au nez et laissent place en bouche à des notes boisées et acidulées de raisins secs et d'abricots confits. Il s'apprécie frais et accompagne parfaitement un melon, foie gras, fromage à pâte persillée et dessert chocolaté.

UN TRÉSOR EN CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
Huet-Oudin
NOGENT L'ABBESSE

117 rue Gambetta - 51420 Nogent l'Abbesse
Tél. 03 26 89 24 73 - david-huet@orange.fr
www.champagne-huet-oudin.com

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
sachez consommer avec modération.

création & photos : www.studioa.fr / impression : IRL Cormontreuil