



HUFF

WINE SPECS

Vintage	2021
Varietal	Chardonnay
Sugar (g/L)	8.9g/L
Alcohol	12.5%
Brix at Harvest	18.2
Aging	Traditional Method, 20 months on lees
Vineyard	PEC
Production	250 cases

FOOD PAIRINGS

Chile-lime cashews

Shrimp avocado salsa with pita toasts

Bacon wrapped Medjool dates

Caramlized onion / blue cheese tarts

CELLARING TIPS

Cellar for 2-3 years to show complexity or drink now for freshness!

2021 CUVÉE PETER HUFF

TASTING NOTES

SLEEK & STEELY!

The 2021 vintage, a Méthode Traditionnelle blanc de blancs, embodies a chalk- limestone essence featuring aromas of tart apple spritzed with grapefruit. Buoyed by an electric buzz of acidity, recurring green apple flavours and grapefruit pith carry through to the finish reflecting the pure nature of PEC Chardonnay. Swish. BRUT-I full stuff!

Notre millésime 2021, 100% chardonnay, développe des arômes de pomme verte, de pamplemousse avec une note minérale. On retrouve en bouche des saveurs fraîches de pommes et d'agrumes soutenuent par une belle acidité et une légère sucrosité.



\$45