



# HUFF

## WINE SPECS

Vintage	2021
Varietal	Pinot Noir
Sugar (g/L)	9.6g/L
Alcohol	12.5%
Brix at Harvest	17.5
Aging	Traditional Method, 20 months on lees
Vineyard	PEC
Production	285 cases

## FOOD PAIRINGS

Dill-cured salmon

Asian - tempura, chinese deep fry, fish cakes, Indian samosas and papadams

Savoury tarts - feta, roasted red pepper, black oliv

Chicken Sofrtio, beet risotto, salade Nicoise, rhubarb-raspberry crosata

Cheeses - Parmagiano Reggiano, triple creams, salty fetas and goat

## CELLARING TIPS

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

## 2021 CUVÉE JANINE SPARKLING ROSÉ

## TASTING NOTES

### BELLISSIMO!

Kick up your heels with an offering or two of our Cuvée Janine. Dressed in a light salmon hue, this all County bubbly, fashioned in the Methode Traditionnelle manner, exudes red apple aromas with hints of red currant and rhubarb. Recurring apple flavours supported by wild raspberry provide roundness and fleshier composition. 100% Pinot Noir.

Une cuvée Janine 100% pinot noir pour le plaisir! D'une robe rose saumon, ce vin développe des arômes de pommes rouge, de groseille avec une pointe de rhubarbe. Élégant en bouche grâce aux saveurs de pomme et de framboise sauvage avec une finale délicate, légèrement sucrée



# \$40