



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

Coteaux champenois

Chardonnay 2020

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 35 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay
- Assemblage années : 2020
- Nombre de bouteilles produites : 780
- Fermentation alcoolique : en Qrevri
- Elevage : 8 mois en Qrevri
- Vieillessement en cave : 2 ans

DÉGUSTATION

La robe est couleur orangée assez intense .

Le premier nez est fruité et ouvert : fruits exotiques comme la mangue, fruits de la passion, ananas, citron vert puis des notes compotées de miel. Un subtil assemblage de légèreté et de gourmandise.

L'attaque en bouche est tendre puis on découvre un vin assez atypique pour un coteau champenois. La bouche est riche, légèrement astringente qui demande un accord avec un corps gras.

La finale est fraîche et très longue, salivante et amère.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . L'accord sera très beau sur des fruits de mer tel que les oursins, les huitres, des moules zestées au yuzu, un poulet mariné au citron-miel, un risotto à l'encre de sèche, sur un fromage de chèvre crémeux.

Il est vivement conseillé de carafier ce vin pour qu'il puisse s'aérer avant la dégustation.

