



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

Coteaux champenois **Meunier 2018 Bio**

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 305
- Récolte : manuelle, tri, égrappage
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillessement en cave : 24 mois

DÉGUSTATION

La robe couleur rouge vif évoque la légèreté et la jeunesse du vin .

Le premier nez est très élégant. Il propose un bouquet floral (pivoine, violette,) agrémenté de fruits acidulés comme la groseille. A l'aération, l'expression prend plus de fruité et développe des parfums de violette, de pivoine et de fruit mûrs. L'expression est nette et précise.

L'attaque en bouche est souple, beaucoup de finesse. La structure est délicate et subtile. Les tanins sont discrets et soyeux. La finale est très longue .

Il s'agit d'une excellente interprétation du cépage meunier en rouge. Vin élégant, à la structure soyeuse et délicate, il fait preuve d'un beau potentiel.

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les viandes rouges de boeuf ou une jolie charcuterie italienne.

