



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

Coteaux champenois

Meunier 2018 vendanges tardives

VIGNOBLE

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

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 302
- Récolte : Egrappage manuel sur pied
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillessement en cave : 18 mois

DÉGUSTATION

La robe couleur groseille propose des reflets violacés et une jolie fluidité à l'agitation. Elle évoque la légèreté et la jeunesse.

Le premier nez est très élégant et bien ouvert. Il propose un bouquet floral (pivoine, violette, bleuet) sur un fond légèrement fumé. A l'aération, l'expression prend plus de fruité. On perçoit la prune et la cerise griotte. La tenue à l'air est excellente.

L'attaque en bouche est tendre puis on découvre un vin séduisant, charnu et souple. La structure tannique est particulièrement délicate et subtile. Elle se fond dans le corps chaleureux et svelte du vin tout en laissant la fraîcheur s'exprimer. On retrouve des parfums de cerise, accompagnées de notes de coquelicot.

La finale est fraîche et très longue (plus de 10 secondes). Elle révèle des arômes de fraise au vin et de tomates séchées. Elle laisse apprécier la délicatesse subtile des tanins et la savoureuse acidité du vin.

Ce Coteau champenois s'exprime avec délicatesse et franchise. Il ne cherche pas à impressionner. Frais et élégant, il est tout simplement typiquement champenois.

Il convient de servir ce vin rouge entre 16 et 18°C sur un carpaccio de veau, un pain de veau, un jambon de Parme, un fromage de tête, un filet mignon de porc ou un Comté fruité.

