



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Meunier

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% meunier -
- Assemblage année : 2016-2017
- Nombre de bouteilles produites : 25 000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : cuve inox
- Vieillessement en cave : 48 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl) et en magnum (150 cl) récolte 2019

DEGUSTATION

La robe dorée clair se présente avec une effervescence rapide et abondante. La présentation visuelle est riche et dynamique.

Le nez est gourmand et vif. On perçoit la pomme reinette, des herbes fraîches, le beurre frais, la brioche, sur un léger fond de jasmin puis la rhubarbe. Il s'agit d'un nez expressif.

L'attaque en bouche est vive, l'effervescence et la consistance du vin donne une expression pétulante, riche et minérale.

La finale est longue (7 secondes), souple et marquée par une amertume franche et rafraichissante qui signe le terroir d'origine du vin.

Il s'agit d'un vin à la fois vif et gourmand qui affirme l'identité de son cépage et son terroir.

Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée d'amuses bouche salées, des fromages à pâtes dures.

