



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE  TERROIR

## HÉRITAGE

### Blanc de Meunier

### Récolte 2016

#### 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 cépages : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 8000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature



Disponible en bouteille (75CL)

#### DÉGUSTATION

La robe, or clair, présente une effervescence gracieuse, couronnée d'un mince cordon de bulle. La présentation suggère la légèreté et la délicatesse.

Le premier nez propose des arômes de poire, de brioche, de tabac blond sur une pointe de cannelle. A l'aération, l'expression tend vers la pâte de coing, la noisette grillée, la châtaigne et montre aussi un caractère fumé - iodé. Le cépage s'affirme avec beaucoup de personnalité et une certaine complexité. L'attaque en bouche est ferme, nette, tonique. Ensuite on découvre un vin svelte, dynamique, marqué par une belle fraîcheur et dont la texture se fond peu à peu. Le dosage est imperceptible, cependant que le caractère aromatique devient plus pâtissier, plus gourmand.

La finale est fraîche, longue (8 secondes), saline, acérée, et se termine sur les amers avec des arômes d'ananas et de fruit de la passion.

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, représentant son terroir avec franchise. Une cuvée à déguster en « after work », entre amis, à 8°C et dans une flûte élancée.

On pourra l'accompagner d'huîtres pas trop grasses, de palourdes et de praires.

Un parmesan de 12 mois sera très bien aussi.