



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE Millésime 2014

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et Jonquery
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 50% Chardonnay, 20% Meunier et 30% Pinot Noir
- Assemblage années : 2014 millésime
- Nombre de bouteilles produites : 3400
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 30% en fût et 70% en cuve inox
- Vieillessement en cave : 60 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut

Disponible en bouteilles (75 cl),

DEGUSTATION

- La robe de couleur or et profonde.
 - Le nez intense s'exprime sur les fruits confits, puis le poivre blanc . très bonne tenue à l'air.
 - L'attaque en bouche est fraîche, avec un bon volume en bouche et et une belle acidité.
- C'est un vin riche et complexe, avec une magnifique finale tendue.
- Une cuvée à servir à 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment de l'apéritif.

A table, on pourra l'accompagner d'un poisson ou d'une viande à chair délicate, comme un Saint Pierre, un turbo, une volaille de Bresse

