



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Blancs

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles - parcelles les Vignes blanches, les Ratraits, le Bout de la Ville
- Sol : argileux calcaire (illite)
- Age des vignes : 15 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay
- Assemblage années : 100% 2017
- Nombre de bouteilles produites : 2200
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 100% Cuve inox
- Vieillessement en cave : 72 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut

Disponible en bouteilles (75 cl).

DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts et présente une effervescence bien active. La présentation visuelle très fraîche et apéritive.

Le nez est vif et élégant sur les agrumes, les fleurs blanches et le biscuit. On note plus de fruits blancs (pomme, poire) à l'aération ainsi qu'une note lactique.

L'attaque en bouche est nette et assez vive. La bouche se révèle ensuite tendue par la belle acidité et de consistance fluide. L'effervescence et l'acidité donnent de la fraîcheur et du rythme à la cuvée, tandis que le dosage accompagne le vin et apporte une note gourmande. L'ensemble génère une texture plutôt ferme, dynamique.

La finale est longue (7 à 8 secondes), délicate et acidulée (acide sucre).

Il s'agit d'un vin élégant, longiligne, très apéritif, festif, désaltérant et représentatif de son cépage.

Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif.

Elle peut être accompagnée de biscuits secs salés, de copeaux de parmesan ou de fromage de chèvre mi affinés.

