



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

Coteaux champenois

Hula Hoop 2022 Bio

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle les vignes blanches
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% chardonnay biologique
- Assemblage années : 2022
- Nombre de bouteilles produites : 580
- Récolte : manuelle,
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois , Sans bâtonnage
- Soufre: Sans soufre ajouté à la vinification

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle, assez opaque, indiquant une certaine profondeur .

Le premier nez est fruité et ouvert évoquant les fruits jaunes comme la pêche de vigne, les agrumes (pamplemousse), les fleurs blanches (camomille) . On a également des arômes plus secondaires, poires caramélisées, vanille.

L'attaque en bouche est vive , assez charnue, ronde, comme l'évoque le nom de la cuvée. L'acidité du vin est contrée par le gras apporté par l'élevage en fût. La finale est longue , enrichie par une pointe d'amer.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . L'accord peut être des huîtres chaudes et charnues, une salade de foie gras d'oie poêlés accompagnés de poires.

