



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE  TERROIR

## Coteaux champenois Meunier 2020 Bio

### VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

### VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2020
- Nombre de bouteilles produites : 905
- Récolte : manuelle, tri, égrappage
- Macération: 30 jours
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois , sans bâtonnage
- Sans soufre ajouté à la vinification

### DÉGUSTATION

La robe couleur grenat , légère évoque la fluidité et la jeunesse du vin .

Le premier nez est très élégant. Il propose un bouquet de violette, de cerise burlat, de prune cuite, et noyau d'amande. L'expression est nette et précise.

L'attaque en bouche est souple, beaucoup de finesse. La structure est délicate et subtile. les tanins sont discrets et soyeux. on recent une belle acidité source de garde . la bouche est fidèle au nez, avec des notes de cerises, prunes, et également d'épices ( poivre blanc) .La finale est très longue, juteuse et calcaire, avec une légère astringence.

Il s'agit d'une excellente interprétation du cépage meunier en rouge. Vin élégant, digeste, à la structure soyeuse et délicate, il fait preuve d'un beau potentiel.

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur une charcuterie italienne délicate comme un San Daniel, un magret de canard grillé, un pigeon aux aînelles, un lapin en gibelotte.

