



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

La rosière 2018

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Mareuil-le-port, parcelle la rosière
- Sol : argilo-calcaire (illite)
- Age des vignes : 25 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 1139
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut nature

Disponible en bouteilles (75 cl)

DEGUSTATION

La robe est or pale . Elle est animée d'une belle effervescence qui produit une mousse bien blanche. Le nez montre une légère oxydation liée à l'élevage en fût . On perçoit des arômes floraux (accacia), du végétal (herbe coupée) de l'écorce d'orange.

L'attaque en bouche est à la fois riche et tendue. ON ressent beaucoup d'opulence, de la gourmandise et une grande concentration. Le dosage est discret et le cépage présent.

La finale est acérée, pointue et longue (10 secondes), On goute le miel, l'acidulé de l'abricot.

La finale offre un belle équilibre entre acidité et amertume.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, pour les amateurs de vin de Champagne.

Une cuvée à servir à 10°C dans un verre à vin pour profiter de son expression.

A table, On le servira accompagné de carpaccio de poisson blanc & agrumes, de risotto aux fleurs de courgettes, de chèvres au miel, de fraises et compote de rhubarbe .

