



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

Coteaux champenois Meunier Blanc 2022 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 biologique
- Assemblage années : 2022
- Nombre de bouteilles produites : 579
- 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 miel, assez opaque, indiquant une certaine profondeur .

Le premier nez est discret . Il demande un peu de temps . A l'aération, on perçoit des arômes exotiques (ananas), de fruits jaunes compotés, de pain beurré, de miel d'acacia. On a également un côté anisé, semblable au saké. Quelques notes oxydatives, eau de vie de poire, de noix viennent s'ajouter.

L'attaque en bouche ronde et délicate, la structure est charnue, fidèle au nez. On retrouve l'aromatique exotique, l'autolyse des levures.

La finale est longue , gourmandes et délicate.

Il convient de servir ce vin entre 12 et 14 °C . Le vin se mariera à merveille avec des oursins naturels, des brochettes de crevettes marinés sauce soja et saké, des saint-jacques et purée de butternut aux noix. ce vin fonctionne aussi très bien avec des fromages à pâtes dures affinés.

