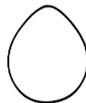




CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Meunier Récolte 2018 - BIO



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Mareuil le port,
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage année : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 2500
- Fermentation alcoolique : oeuf de béton / Argile
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : oeuf de béton / Argile
- Vieillessement en cave : 24 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteille (75CL)



DÉGUSTATION

La robe bouton d'or est très lumineuse. Elle présente une effervescence gracieuse. La présentation suggère la pureté et la délicatesse.

Le premier nez est élégant : brioche, crème pâtissière, noisette, fleurs jaunes (mimosa). A l'aération, l'expression tend vers la poire cuite, la cardamome, l'anis. Puis, on perçoit la pomme reinette, la gelée de coing, le poivre blanc, l'iode. Le cépage s'affirme avec beaucoup de complexité ainsi qu'un caractère séduisant, appétissant.

L'attaque en bouche est précise et sans fermeté. Ensuite on découvre un vin structuré, charnu et vif, bien accompagné par la tonicité de l'effervescence. L'équilibre est très cohérent, dynamique et soyeux à la fois. La finale est fraîche, très longue (plus de 10 secondes) et restitue une minéralité élégante, saline et dotée d'une légère sensation calcaire. La bouche se termine comme elle a commencé, avec précision.

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, une expression aboutie du meunier, avec une forme de complexité aromatique et d'équilibre gustatif.

Une cuvée à déguster à 10°C et dans une flûte élancée. On pourra l'accompagner de feuilletés aux graines pour l'apéritif ou à table d'une ceviche, de toasts au crabe, d'une salade de radis rose et Comté 18 mois râpés, de filets de rougets au citron .