



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

La Sablonnière 2018 - Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Olizy, parcelle la Sablonnière
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 36 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 700
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteille (75cl)



DEGUSTATION

La robe bouton d'or montre un début d'évolution. L'effervescence est lente, fine, abondante et la mousse délicate et régulière.

Le nez affiche sa maturité. On perçoit le miel, les épices, la poire cuite, ainsi qu'une pointe de curry...

L'expression est très appétissante et évolue vers l'orange amère, la pâte à gaufre, la châtaigne.

L'attaque en bouche est dynamique, puis le vin se révèle dense et rigoureux. Vivacité tranchante, consistance riche et musclée, effervescence piquante et mutine, tanins serrés, font de cette cuvée un petit monstre de structure. L'ensemble génère une texture suggérant le lin, sévère et distinguée à la fois.

La finale, longue (8 à 9 secondes) et tendue, prolonge le souvenir de la bouche en révélant une minéralité saline et pleine de sève sur un fond de fruit exotique.

Ce Champagne est un romantique qui nous raconte son terroir avec toute sa verve et les accents de ses origines.

Une cuvée à servir à 12°C dans un verre à à vin. A table, les gibiers à plumes seront les bienvenus (faisans, perdreaux, pigeons par exemple), ainsi que la viande de boeuf et tous les fromages à pâtes pressées (Tomme, Cantal, Saint Nectaire, Ossau-Iraty).