



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HOMMAGES PARCELLAIRES

Les vignes blanches 2019 Bio



VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle les Vignes Blanches
- Sol : argileux calcaire (illite)
- Age des vignes : 36 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Chardonnay en viticulture biologique
- Assemblage années : 2019 - sans sulfite ajouté
- Nombre de bouteilles produites : 1100
- Fermentation alcoolique : en fût
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en fût
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies - 24 mois sous liège
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteille (75cl) et Magnum (150 cl) 2014



DEGUSTATION

La robe or pâle à reflets vert. La présentation est alerte et lumineuse.

Le nez plutôt discret, est tout d'abord floral, puis évolue vers un caractère plus végétal (vetiver, algues marine), accompagné de brioche beurrée et d'iode.

Ce vin révèle un caractère frais et une jolie complexité.

L'attaque en bouche est précise, aiguiseée, puis le vin propose une consistance étoffée, avec une belle matière et une belle vivacité. La texture est crémeuse.

La finale, très minérale (amère, saline et caillouteuse), est longue (10 secondes) et tendue sur le gingembre.

Il s'agit d'un Champagne de terroir, un Champagne de caractère. Puissant, tendu, minéral, structuré et doté d'un joli potentiel de conservation, il accompagnera les grands moments de la vie.

Une cuvée à servir entre 10 et 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa puissance et de son évolution dans la flûte.

A table proposez lui des plats maritimes de caractère comme un rouget & tartare d'algue, des palourdes persillées, ou encore des asperges en sauce, une tomme à l'ail des ours.