



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

Coteaux champenois Meunier 2019 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
- Assemblage années : 2019
- Nombre de bouteilles produites : 305
- Récolte : manuelle, tri, égrappage
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillissement en cave : 24 mois - sans soufre ajouté

DÉGUSTATION

La robe couleur rouge vif évoque la légèreté du vin .

Le premier nez est très élégant. Il propose un bouquet floral les fruits acidulés comme la groseille. A l'aération, l'expression prend plus de fruité de fleurs violette et petits fruits rouges .

L'attaque en bouche est tendue avec beaucoup de finesse. La structure est délicate et subtile. les tanins sont discrets et soyeux. La finale est très longue .

C'est un vin extrêmement élégant à la hauteur de 2019, à la structure soyeuse et délicate. L'absence de soufre n'empêche pas la grande stabilité du vin .

Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur des brochettes de canard , un carpaccio de boeuf ou un beau jambon de parme.

