



CHAMPAGNE  
ANDRÉ HEUCQ  
NATURE TERROIR

# HÉRITAGE

## Blanc de Meunier

### Récolte 2019 - Bio



#### VIGNOBLE

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

#### VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2019
- Nombre de bouteilles produites : 7900
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillissement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature - sans soufre ajouté

Disponible en bouteille (75CL)

#### DÉGUSTATION

La robe, or clair, présente une effervescence gracieuse, couronnée d'un mince cordon de bulle. La présentation suggère la légèreté et la délicatesse.

Le premier nez propose des arômes de poire, de brioche. A l'aération, l'expression tend vers le coing, rehaussé de notes agrumes et iodées. Le cépage s'affirme avec beaucoup de personnalité et de finesse. L'attaque en bouche est ferme, nette, tonique. Ensuite on découvre un vin fin et dynamique. Le dosage est imperceptible.

La finale est extrêmement fraîche, longue (8 secondes), saline, et délicate .

Il s'agit d'un beau champagne d'identité, représentant son terroir avec franchise. Une cuvée à déguster entre initié.

On pourra l'accompagner de fruits de mer ou fromage à pâte dure