



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE ● TERROIR

## COTEAUX CHAMPENOIS

**100 % Pinot Noir - 2016**

### VIGNOBLE

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

### VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- Assemblage années : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 300
- Récolte : Egrappage manuel sur pied
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût
- Vieillessement en cave : 24 mois

### DÉGUSTATION

- La robe est rouge pivoine avec des reflets vermillons, donc en tout début d'évolution.
- Le nez oscille entre le fruité, l'épicé et le végétal. On perçoit tout d'abord des parfums de prune, de poivre, de bleuets. Puis à l'aération des notes plus riches mais toujours en oscillant entre le cassis et le bourgeon de cassis, sur un fond de kirsch cette fois. Le nez confirme l'impression visuelle. Cette complexité va déboucher sur un début d'évolution.
- L'attaque en bouche est souple, très aimable, puis le vin montre de la fraîcheur. Il semble tendu par une acidité de belle qualité qui génère une consistance plutôt fluide. Des tanins doux viennent structurer légèrement l'ensemble. La finale est assez longue (6 secondes) et développe une certaine mâche, sur une sensation calcaire.

Il s'agit d'un coteau champenois de belle pureté et typique de ses origines champenoises. Complexe et armé de tanins maîtrisés, il fait honneur à l'appellation.

- Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les charcuteries comme le jambon de Reims, le fromage de tête, le pâté de gibier, le pâté croûte, ainsi que sur les fromages de chèvre.



9, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles  
Tél. 03 26 58 10 08  
email : [contact@champagne-heucq.com](mailto:contact@champagne-heucq.com)  
[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)

