



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

HÉRITAGE

Rosé de Meunier - Phase I

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 - Rosé de saignée
- Assemblage années : 2014
- Nombre de bouteilles produites : 3 400
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : non
- Elevage : en cuve inox
- Vieillessement en cave : 36 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut

Disponible en bouteilles (75 cl).

DÉGUSTATION

- La robe de couleur « jus de framboise » est profonde et animée d'une effervescence très fine qui alimente une mousse abondante et bien blanche en surface. Superbe contraste de couleur.
- Le nez est très expressif et franc, croquant. On perçoit les fruits rouges bien sûr, mais aussi la pivoine, la réglisse et une certaine vinosité qui apportent de la profondeur. Il s'agit d'un nez printanier et profond à la fois.
- L'attaque en bouche est large et ouvre sur une bouche pleine et charnue, une bouche vineuse, une bouche de vin. Puis peu à peu la pétulance de l'effervescence et le mordant de la vivacité s'affirment pour nous rappeler que nous sommes tout de même en Champagne. Le dosage quant à lui joue un rôle de modérateur et apporte la tempérance nécessaire pour lisser l'ensemble. Ainsi la texture est à la fois épaisse, serrée et ferme comme un velours dense et raz. La finale est aromatique et très longue (10 secondes). Chaleureuse, elle termine sa course sur une note « réglissée », légèrement saline et amère.

Il s'agit d'un Champagne rosé de grand caractère, issu d'un savoir faire maîtrisé et assumé, qui sublime le cépage meunier.

- Une cuvée à servir à 10°C dans un verre à vin pour profiter de sa générosité. A table il faut l'essayer sur une viande rouge tendre (carpaccio, rôtis ou filet de bœuf) ou sur une soupe de fruits rouges.



9, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles
Tél. 03 26 58 10 08
email : contact@champagne-heucq.com
www.champagne-heucq.com

