



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE ● TERROIR

## HÉRITAGE

### Rosé de Meunier - Phase 2

#### 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 : 70% Meunier - rosé de presse et 30% Chardonnay
- Assemblage années : 2014
- Nombre de bouteilles produites : 1 300
- 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** est rose, légèrement violine, et habillée de bulles très actives. La présentation est apéritive.
- **Le nez** montre de la personnalité. On perçoit des notes de fruits à noyau comme la cerise et la quetsche, des parfums de violette et de fraise. L'expression dénote une belle jeunesse ainsi qu'une réelle qualité de vendange.
- **L'attaque en bouche** fraîche, puis le vin se met en place avec légèreté et souplesse. L'effervescence et le dosage donnent le rythme de la dégustation sur une structure fluide et souple. La texture peut évoquer la douceur et la chaleur du coton. La finale, bien tendue, reprend en fermeté et s'allonge sur 7 à 8 secondes. Elle termine sa course par une légère pointe d'amertume.

**Pétulant, fruité, digeste, nous avons affaire à un Champagne de fête.**

- Une cuvée à servir à 8°C dans une flûte élancée pour profiter de son dynamisme, de son côté pimpant, pétillant.



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)

