

Cuvée ANTIQUE Millésime 2010

Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelles Le bout de la ville, Sablonnière.**
- Soils : **ground, sand, illite green clay**
- Vine age : **Chardonnay 30 years, Meunier 25 yeats, Pinot Noir 36 years**
- Blend grape variety : **50% Chardonnay, 30% Pinot Noir and 20% Meunier**

VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank**
- Vinification : **50% in inox tank, 50% in oak barrels**
- Ageing in cellar : **60 months on lees**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in bottles (75 cl).



Tasting :

A GRAND AND OPULENT CHAMPAGNE

- **Colour** : intense gold.
- **Nose** : aromatic and complex, cooked fruit, candied lemon, honey, floral.
- **Mouth** : ample and complex, fresh attack, lasting effervescence, long and aromatic finale with tangy notes, silky texture.

« C'est le Champagne comme le faisait mon arrière Grand-père. D'abord passé dans nos deux meilleures barriques, le vin est ensuite filtré au blanc d'oeuf selon la méthode des anciens. La bouteille est à bague carrée, fermé à la main avec un bouchon en liège et une agrafe. » André Heucq