

Cuvée ANTIQUE Millésime 2010

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelles Le bout de la ville, Sablonnière.**
- Sols : **terreux, sablonneux, argile verte illite**
- Age des vignes : **Chardonnay 30 ans, Meunier 25 ans, Pinot Noir 36 ans**
- Assemblage cépages : **50% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 20% Meunier**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Elevage : **50% en cuve inox, 50% en fût**
- Vieillessement en cave : **60 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : dorée profonde.
- **Nez** : aromatique, complexe, fruits cuits, citrons confits, miel, fleurs.
- **Palais** : ample et complexe, attaque fraîche, effervescence fondue, longue finale acidulée et aromatique, texture soyeuse.
- **Température & Accord mets** : un Champagne de gastronomie à servir à 12°C. Viandes blanche sauce crémée et épiciée.

« 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, fermée à la main avec un bouchon en liège et une agrafe. » André Heucq