

# CHAMPAGNE

## Heucq Père & Fils



### Cuvée BRUT BLANC DE BLANCS

#### Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelles les vignes blanches l'étau et Vaurois**
- Soils : **limestone and clay**
- Vine age : **15 years**
- Blend grape variety : **100% Chardonnay**

#### VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank**
- Vinification : **inox tank**
- Ageing in cellar : **60 months on lees**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in bottles (75 cl).



#### Tasting :

A DELICATE AND SMOOTH CHAMPAGNE, A FLATTERING BLANC DE BLANCS

- **Colour** : lemon yellow with hints of green.
- **Nose** : bread loaf, citrus, white flower, honey, anise, fresh spices.
- **Mouth** : almond, fresh attack, supple effervescence, balanced, rich, roundness, tender and creamy texture, delicacy and purity.

*« La biodynamie, c'est bien plus qu'une pratique viticole, c'est une philosophie » André Heucq*

6, 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)

