

Cuvée EXTRA BRUT TRADITION

Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port**
- Soils : **illite green clay, ground, sand**
- Vine age : **30 years**
- Blend grape variety : **100% Meunier**

VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank**
- Vinification : **12 months in inox tank**
- Ageing in cellar : **48 months on lees**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in bottles (75 cl).



Tasting :

A POLISHED AND CLEAN TASTING CHAMPAGNE

- **Colour** : Golden pink.
- **Nose** : Floral, quince, pepper, tertiary aromas.
- **Mouth** : Fresh attack, lasting effervescence, creamy-rich, round, vinosity, clean finish, supple and round.

« Réduire les manipulations œnologiques,
c'est préserver le goût de notre terroir » André Heucq

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