

## Cuvée EXTRA BRUT TRADITION

### Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port**
- Sols : **argile verte illite, terre, sable**
- Age des vignes : **30 ans**
- Assemblage cépages : **100% Meunier**

### VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Fermentation malo-lactique : **oui**
- Elevage : **12 mois en cuve inox**
- Vieillessement en cave : **48 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



### Dégustation :

- **Robe** : dorée rose.
- **Nez** : floral, coing, poivre, arômes tertiaires.
- **Palais** : attaque fraîche, effervescence fondue, gras, alcool, vinosité, final net.
- **Température & Accord mets** : un champagne abouti, son faible dosage confère à l'Extra-Brut énergie et pureté. Une cuvée à servir à 12°C à l'apéritif, pour un cocktail.

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

6, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles  
Tél. 03 26 58 10 08  
email : [contact@champagne-heuq.com](mailto:contact@champagne-heuq.com)  
[www.champagne-heuq.com](http://www.champagne-heuq.com)