

Cuvée ORIGINEL

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelle Le Bout de la Ville**
- Sols : **argile verte illite, terreux, sablonneux,**
- Age des vignes : **40 ans**
- Assemblage cépages : **70% Meunier et 30% Pinot Noir**
- Assemblage années : **2003**
- Nombre de bouteilles produites : **1 000**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Fermentation malo-lactique : **oui**
- Elevage : **en fût - Tirage sous liège et agrafage.**
- Vieillesse en cave : **120 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : robe jaune doré avec des reflets cuivrés et une effervescence fine et lente qui nourrit une superbe cordon. Présentation visuelle très mature et lumineuse.
- **Nez** : nez fringant et gourmand de poire crassane, de blé, de céréales et peu à peu de nougat. Tend vers les épices et les racines (radis, céleri) à l'aération.
- **Palais** : l'attaque est souple puis la bouche est dense, crémeuse, caressante. La belle consistance du vin domine l'expression. Elle laisse l'effervescence, l'acidité et le dosage en retrait et produit une sensation de velours. Elle est aussi agrémentée de note de caramel et de nougatine. La finale est longue (8 à 10 secondes), acidulée, chaleureuse et grasse. Elle termine par une note minérale.
- **Température & Accord mets** : Grand vin mature, puissant et complexe. C'est aussi un vrai Champagne « de cheminée », de méditation. Une cuvée à servir à 10°C dans une flûte élancée, en prenant son temps. Elle peut être accompagnée de foie gras.

« 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