

Cuvée ORIGINEL

Technical Description:

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelle Le Bout de la Ville**
- Sols : **Green clay , ground, sand,**
- Vine age : **40 ans**
- Blend of grapes: **70% Meunier et 30% Pinot Noir**
- Blend of harvest : **2003**
- Production (bottles) : **1 000**

VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **Inox Tank**
- Malolactique Fermentation : **yes**
- Elevage : **en fût - Corked et stapled**
- Ageing: **120 months on lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in bottle (75 cl).



Tasting :

- **Colour** : A golden yellow hue with hints of copper and a slow and gentle effervescence nourishing a superb cordon. A very mature and luminescent visual aspect..
- **Noise** : A lively and pleasurable wafting fragrance of Crassane pear, wheat, grains and little by little nougat. Softens towards spice and root vegetables (radish, celery) with aeration.
- **Palate** : It strikes with suppleness then a dense, creamy, caressing savour. The beautiful consistency of this wine dominates its expression. It leaves effervescence, acidity and a suspended dosage and produces a velvety sensation. It is also embellished with notes of caramel and nougatine. The finish is long (8 to 10 seconds), tart, warm and thick. It ends with mineral tones.
- **Température & Accord mets** : A cuvée to be served at 10°C in a long, curved flute, taking one's time. May be accompanied by 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, fermé à la main avec un bouchon en liège et une agrafe. » André Heucq