

CHAMPAGNE Heucq Père & Fils



Cuvée BRUT PRESTIGE

Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles et Baslieux sous Chatillon**
- Soils : **limestone and clay, illite green clay**
- Vine age : **30 years**
- Blend grape variety : **40% Chardonnay, 30% Meunier and 30% Pinot Noir**

VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank**
- Vinification : **50% in oak barrels and 50% in inox tank**
- Ageing in cellar : **60 months on lees**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in half-bottles (37,5 cl), bottles (75 cl), magnum (150 cl) and jéroboam (300 cl).



Tasting :

- **Robe** : deep gold.
- **Nose** : candied fruits, bread, hydromel, then ginger bread.
- **Mouth** : nice complexity between primary and tertiary aromas from ageing. Fresh mouth, creamy effervescence, bodied wine ; very long stretched and mineral final.

« 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
www.champagne-heucq.com

