

Cuvée BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE

Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelle l'étau**
- Soils : **illite green clay, limestone**
- Vine age : **50 years**
- Blend grape variety : **100% Meunier**

VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank, «maceration» of 36 hours**
- Vinification : **inox tank**
- Ageing in cellar : **36 months on lees**
- Dosage : **Extra Brut**

Available in bottles (75 cl).



Tasting :

A GASTRONOMIC AND AROMATIC CHAMPAGNE, FOR ALL THE MEAL

- **Colour** : copper
- **Nose** : red fruits, spices, flower, hint of meat
- **Mouth** : fresh mouth, smooth attack, lively effervescence, concentration, chalky and fruity final, nice purity

« 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