

# CHAMPAGNE

## Heucq Père & Fils



### Cuvée BRUT TRADITION

#### Technical description :

- Vineyard of the Vallée de la Marne : **Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port**
- Soils : **illite green clay, ground, sand**
- Vine age : **30 years**
- Blend grape variety : **100% Meunier**

#### VINIFICATION

- Alcoholic Fermentation : **in inox tank**
- Vinification : **12 months in inox tank**
- Ageing in cellar : **48 months on lees**
- Dosage : **Brut**

Available in bottles (75 cl).

Disponible en bouteilles (75 cl).



#### Dégustation :

- **Colour** : Pale gold, lively bubbles
- **Nose** : Classic and greedy with apple, cooked fruit, and pralin.
- **Mouth** : Round star, then bodied, warm and milky. Very balanced wine, clear and supple.

*« 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](mailto:contact@champagne-heucq.com)  
[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)

