

CHAMPAGNE

Heucq Père & Fils



Cuvée BRUT TRADITION

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port**
- Sols : **argile verte illite, terre, sable**
- Age des vignes : **30 ans**
- Assemblage cépages : **100% Meunier**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve inox**
- Elevage : **12 mois en cuve inox**
- Vieillessement en cave : **36 mois sur lies**
- Dosage : **Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : dorée claire avec une effervescence tonique.
- **Nez** : gourmand et classique de pomme reinette, de fruits cuits sur un léger fond de pralin.
- **Palais** : l'attaque en bouche est ronde. Puis l'expression est pétulante et légèrement vineuse. Elle devient ensuite chaleureuse et lactique. Le dosage accompagne bien la fraîcheur du vin et donne du volume à l'ensemble. Le final est assez long (5 à 6 secondes), net et souple. Vin équilibré, rond et classique.
- **Température & Accord mets** : une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée de petit-fours salés.

« 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

