



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

HÉRITAGE

Assemblage

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et Baslieux sous Chatillon
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 40% Chardonnay, 30% Meunier et 30% Pinot

Noir

- Assemblage années : 1/3 2016- 2/3 2015
- Nombre de bouteilles produites : 8000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : 30% en fût et 70% en cuve inox
- Vieillessement en cave : 60 mois sur lies
- Dosage : Extra Brut ou Nature
- Soufre Total : 35 Mg/L

Disponible en demi bouteilles (37,5 cl) Récolte 2017, bouteilles (75 cl), en magnum (150 cl) et en jéroboam (300 cl) récolte 2006.

DEGUSTATION

- La robe de couleur or est assez profonde, et animée d'une belle effervescence doublée d'une mousse abondante.
- Le nez s'exprime sur les fruits confits, le pain, l'hydromel, puis le poivre blanc et la tisane après aération. On profite d'une jolie complexité entre les arômes de jeunesse et de vieillissement en cave.
- L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin est étoffé, volumineux et équilibré par une belle acidité. En deuxième partie de bouche apparaît un caractère légèrement corsé tandis que le dosage se tient toujours en retrait. La grande qualité de l'effervescence génère une texture crémeuse. La finale est longue (8 à 9 secondes) et complexe : acidité, dosage, minéralité. Bien tendue par le mordant de l'acidité, elle dévoile aussi une astringence calcaire agréable.

Vin riche et complexe, il s'agit d'un beau Champagne d'assemblage qui signe le savoir faire de la maison.

- Une cuvée à servir à 12°C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment de l'apéritif. Pensez aux viandes blanches et aux poissons tendre (la sole par exemple) accompagnées d'une sauce crémée et aux fromages à pâte cuite.

