CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

HÉRITAGE

Blanc de Meunier

VIGNOBLE

• Vignoble de la Vallée de la Marne :Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
• Sol : argileux (illite)
• Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

• Assemblage cépage : 100% meunier -
• Assemblage année : 2015-2016
• Nombre de bouteilles produites : 20000
• Fermentation alcoolique : en cuve inox
• Fermentation malo-lactique : oui
• Elevage : cuve inox
• Vieillissement en cave : 48 mois sur lies
• Dosage : Brut Nature ou Extra Brut
• Soufre Total : 35 Mg/L

Disponible en bouteilles (75 cl) et en magnum (150 cl) récolte 2017

DEGUSTATION

• La robe dorée clair se présente avec une effervescence rapide et abondante. La présentation visuelle est riche et dynamique.
• Le nez est gourmand et classique pour le cépage. On perçoit la pomme reinette, les fruits cuits sur un léger fond de jasmin puis plus tard du pain et de la quetsche. Il s'agit d'un nez expressif, bien épanoui et typique.
• L'attaque en bouche est ronde. Puis l'effervescence et la consistance du vin donne une expression pétulante et vineuse. Celle-ci devient ensuite plus chaleureuse et minérale. Le dosage accompagne très discrètement la fraîcheur du vin et offre un surplus de volume à l'ensemble.
La finale est assez longue (5 à 6 secondes), souple et marquée par une amertume franche et rafraichissante qui signe le terroir d'origine du vin.

Il s'agit d'un vin équilibré, rond, séduisant, qui affirme néanmoins l'identité de son cépage et son terroir.
• Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée d'amuses bouche salées ou salées-sucrées.

9, rue Eugène Moussé - 51700 Cuisles
Tél. 03 26 58 10 08
email : contact@champagne-heucq.com
www.champagne-heucq.com