



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE  TERROIR

## HISTOIRES

### H1- VIII

#### VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Jonquery, Olizy
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 40 ans

#### VINIFICATION

- Assemblage cépage : 70% Meunier - 30% Pinot noir
- Assemblage année : 2008
- Nombre de bouteilles produites : 1000
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Fût 1 an
- Vieillessement en cave : 120 mois sur lies bouchage liège
- Dosage : Brut Nature
- Soufre Total : inf 20 Mg/L

Disponible en bouteilles (75 cl).



#### DEGUSTATION

- La robe est dorée et profonde.
- Le nez impose une grande personnalité. Beaucoup d'arômes très subtiles, floraux, fruits jaunes, pralin, torréfaction. On perçoit la micro-oxygénation de l'élevage sous liège qui apporte cette grande complexité.
- La bouche est élégante et vineuse avec une grande densité et une belle persistance.

Cette cuvée doit être servie à 12°C dans un verre à vin. A table, vous vous régalez par exemple autour d'un foie gras poêlé, d'un homard en sauce, d'un ris de veau aux morilles, ou d'un ananas caramélisé.