



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

Coteaux champenois

Pinot Noir 2018 Bio

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Olizy, Parcelle la Sablonnière
- Sol : Sable
- Age des vignes : 35 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Pinot Noir
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 300
- Récolte : Manuelle , tri , égrappage
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût de 18 mois
- Vieillessement en cave : 24 mois

DÉGUSTATION

- La robe est rouge pivoine avec des reflets vermillons, donc en tout début d'évolution.
- Le nez est à la fois fruité et épicé . On perçoit tout d'abord des parfums de prune, de poivre, de bleuets.
- L'attaque en bouche est souple, très aimable, puis le vin montre de la fraîcheur. Il semble tendu par une acidité de belle qualité qui génère une consistance plutôt fluide. Des tanins doux viennent structurer légèrement l'ensemble. La finale est assez longue (6 secondes) et développe une certaine mâche, sur une sensation calcaire.

Il s'agit d'un coteau champenois de belle pureté et typique de ses origines champenoises. Complexe et armé de tanins maîtrisés, il fait honneur à l'appellation.

•
Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les charcuteries comme le jambon de Reims, le fromage de tête, le pâté de gibier, le pâté croûte, ainsi que sur les fromages de chèvre.

