



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

COTEAUX CHAMPENOIS

100 % Meunier - 2016

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle le Bout de la Ville
- Sol : limono-argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 600
- Récolte : Egrappage manuel sur pied
- Fermentation alcoolique : en fût
- Elevage : en fût
- Vieillessement en cave : 24 mois

DÉGUSTATION

- La robe présente une teinte rouge vif qui indique la belle fraîcheur du vin.
 - Le nez est floral, très élégant, et agrémenté de notes de fruits acidulés comme la groseille et l'orange sanguine. L'aération développe des parfums de violette, de pivoine et de fruit mûrs. L'expression est nette et précise.
 - L'attaque en bouche est souple puis on est frappé par la finesse de la texture. La consistance de ce vin est particulièrement agréable, soyeuse et fraîche. Cette sensation tactile fait presque oublier la présence de tanins très distingués. Aucune lourdeur ou aspérité ne vient troubler la qualité du « toucher de bouche ». La finale, tendre et très longue pour un vin de cet âge (8 à 10 secondes) permet de percevoir à nouveau la qualité de l'acidité du vin.
- Il s'agit d'une excellente interprétation du cépage meunier en rouge. Vin élégant, à la structure discrète et délicate, il fait preuve d'un beau potentiel.
- Une cuvée à servir à 16°C dans un verre à vin. A table il sera parfait sur les viandes rouges de boeuf.



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

