Marc
HENNEQUIÈRE
CHAMPAGNE

1 route de Pargues 10340 AVIREY-LINGEY (FRANCE)
+33 (0)3 25 29 85 32
champagne.hennequiere@gmail.com
www.champagne-marc-hennequiere.com

CUVÉE CHARDONNAY

BRUT SÉLECTION PARCELLAIRE

100 % chardonnay

Situation géographique : Côte des Bar - Vallée de la Sarce - Avirey-Lingey

Type de sol : argilo-calcaire, kimméridgien

Conduite de la vigne : HVE, fertilisation organique
Taille Chablis
Vendange et tri manuels

Exposition : Plateaux

Âge moyen des vignes : 22 ans

Vinification : Fermentation malolactique
Élevage en cuves inox
Mise en bouteille au domaine
24 mois de vieillissement en cave

Dosage : Brut - 8 g/L

Conditionnement : Bouteille grand cru antique 75 cl
Cartons Kraft de 6 bouteilles

Conseils de service : à déguster frais et non glacé, entre 8° et 10° C

Joli champagne d'apéritif à déguster également avec des huîtres ou un poisson grillé.

Jolie robe jaune pâle. Le nez est fin et délicat sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, citron. L'attaque en bouche est franche et délicate. On retrouve en bouche des notes de fruits jaunes, mirabelle, pêche. Elle se poursuit longuement sur une finale agrume.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION