

Marc  
**HENNEQUIÈRE**  
CHAMPAGNE



1 route de Pargues 10340 AVIREY-LINGEY (FRANCE)

+33 (0)3 25 29 85 32

[champagne.hennequiere@gmail.com](mailto:champagne.hennequiere@gmail.com)

[www.champagne-marc-hennequiere.com](http://www.champagne-marc-hennequiere.com)

## CUVÉE MILLÉSIME 2006

BRUT ANNÉE UNIQUE

50% chardonnay 45% pinot noir 5% pinot meunier

**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 en guyot simple - cordon de Royat et Chablis  
Vendange et tri manuels

**Exposition :** Coteaux plein sud pour Pinot noir et meunier  
Plateaux pour Chardonnay et Pinot noir

**Âge moyen des vignes :** 25 ans

**Vinification :** Fermentation malolactique

Élevage en cuves inox

Mise en bouteille au domaine

120 mois de vieillissement en cave

**Dosage :** Brut - 6 g/L

**Conditionnement :** Bouteille héritage antique 75 cl

Cartons Kraft de 6 bouteilles

Coffret de 1 bouteille

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

A boire à l'apéritif, avec un foie gras ou pour accompagner un plat aux truffes.

La robe est jaune aux reflets or. De nombreux trains de fines bulles viennent nourrir un fin cordon persistant. Le nez est complexe et aérien avec des notes d'amande fraîche, d'oranges et d'angéliques confites, de fleurs fanées. A l'aération quelques notes de torréfaction magnifient ce vin. L'attaque en bouche est tendre. La bulle très fine est caressante. L'élégance du nez se retrouve en bouche avec une belle fluidité et une reprise des agrumes confits.

