

# 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 ROSÉ BRUT (DISPONIBLE EN DEMI-SEC)

80% pinot noir 20% 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 en guyot simple - cordon de Royat et Chablis  
Vendange et tri manuels

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

**Âge moyen des vignes :** 25 ans

**Vinification :** Vinification du pinot par macération puis assemblage  
Fermentation malolactique  
Élevage en cuves inox  
Mise en bouteille au domaine  
24 mois de vieillissement en cave

**Dosage :** Brut - 10 g/L  
Demi-sec - 32 g/L

**Conditionnement :** Bouteille champenoise blanche 75 cl (ou 37,5 cl)  
Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Champagne d'apéritif peut également être servi sur une viande rouge grillée ou mijotée ou sur un dessert aux fruits rouges.

La robe est corail léger aux reflets litchis. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges, cerises, fraises, griottes à l'eau de vie. L'attaque en bouche est franche et gourmande avec une reprise des notes fruits rouges. La finale est soyeuse sur les griottes et le Kirsch.



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2019