

Marc
HENNEQUIÈRE
C H A M P A G N E



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 FLORALE

EXTRA-DRY

90% pinot noir 10% 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 : Fermentation malolactique

Élevage en cuves inox

Mise en bouteille au domaine

24 mois de vieillissement en cave

Dosage : Extra-dry - 13 g/L

Conditionnement : Bouteille décorée 75 cl
Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Ce champagne d'apéritif pourra également accompagner une tarte aux pommes ou un fromage à croûte lavée, Époisse, Soumaintrain, Langres.

La robe est jaune dorée aux reflets or rose. Le nez est puissant et expressif avec des notes de pomme cuite, de fruits rouges confiturés, fraises et framboises. L'attaque en bouche est vineuse et fruitée avec une reprise de fruits blancs cuits et de tarte Tatin. A l'aération quelques notes de fruits secs, noix, noisette et de la réglisse apparaissent.

