

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 MARIE-NELLY BRUT (DISPONIBLE EN DEMI-SEC)

70% pinot noir 25% chardonnay 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

24 mois de vieillissement en cave

Dosage : Brut - 10 g/L

Demi-sec - 32 g/L

Conditionnement : Bouteille champenoise 75 cl (ou 37,5 cl / 1,5 L / 3 L)
Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Champagne d'apéritif peut également accompagner une volaille rôtie
ou une andouillette de Troyes AAAAA.

La robe est jaune pâle aux reflets or blanc. Le nez est complexe et expressif avec des notes de fruits blancs, nêfle et de fruits jaunes, prune, mirabelle. A l'aération apparaissent quelques notes de fleurs fanées. L'attaque en bouche est agréable avec une jolie vinosité. La bulle est caressante. Le pinot noir rapporte les fruits trouvés au nez pour les rendre croquants. La finale est légèrement sur la réglisse.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2007