

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 PRÉMICES BRUT NATURE ÉLEVÉE 6 MOIS EN FÛT DE CHÊNE

50% pinot noir 50% 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 6 mois en fût de chêne
Mise en bouteille au domaine
24 mois de vieillissement en cave

Dosage : Brut nature - 0 g/L

Conditionnement : Bouteille antique 75 cl
Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Champagne dont la personnalité sublimerait vos apéritifs et permettrait d'accompagner des crustacés telles que les langoustines, poêlées de champignons ou plats exotiques.

La robe rayonnante d'un jaune pâle aux reflets brillants est animée par de fines bulles étincelantes et régulières. D'abord discret et floral, le nez se révèle avec élégance en se réchauffant sur l'agrumes confit et les fruits blancs. La bouche est ample, charnue et fraîche à la fois, se terminant sur l'acidulé de l'orange sanguine. Le caractère boisé soigné de cette cuvée se fond parfaitement et souligne ce très joli champagne fin et tonique.

