

Marc HENNEQUIÈRE CHAMPAGNE



6 chemin des Perrières 10340 AVIREY-LINGEY (FRANCE)

+33 (0)3 25 29 85 32

champagne.hennequiere@gmail.com

www.champagne-marc-hennequiere.com

CUVÉE L'OBSDIENNE BRUT

100% pinot noir

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
Vendange et tri manuels

Exposition : Coteaux plein sud et plateaux

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Fermentation malolactique
Élevage en cuves inox
Mise en bouteille au domaine
18 mois de vieillissement en cave

Dosage : Brut - 7 g/L

Conditionnement : Bouteille champenoise 75 cl
Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Champagne aux saveurs délicates avec une belle structure qui aura sa place à l'apéritif, cocktails dînatoires ou pour accompagner de la charcuterie.

Avec une robe jaune très claire à reflets verts, cette cuvée vous surprendra avec son nez assez original de fleurs blanches et d'agrumes. Dotée d'une fraîcheur et d'une élégance, l'expression en bouche est surprenante et délicate, plus tonique que vineuse. Elle laisse le palais frais, rafraîchi par les notes fruitées avec une légère pointe d'orange sanguine. L'effervescence est agréable et fine, la bouche est ample sans excès avec une belle présence, et la finale énergique et tendue.

