

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 MILLÉSIME 2018

EXTRA-BRUT ANNÉE UNIQUE

50% chardonnay 45% pinot noir 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

84 mois de vieillissement en cave

Dosage : Extra-Brut - 4 g/L

Conditionnement : Bouteille héritage antique 75 cl

Cartons Kraft de 6 bouteilles

Coffret de 1 bouteille

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

A boire à l'apéritif, avec un foie gras ou pour accompagner un plat aux truffes.

La robe est jaune aux reflets or. De nombreux trains de fines bulles viennent nourrir un fin cordon persistant. Le nez est complexe et aérien avec des notes d'amande fraîche, d'oranges et d'angéliques confites, de fleurs fanées. A l'aération quelques notes de torréfaction magnifient ce vin. L'attaque en bouche est tendre. La bulle très fine est caressante. L'élégance du nez se retrouve en bouche avec une belle fluidité et une reprise des agrumes confits.

