

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 ROSÉ

BRUT (disponible en demi-sec)

80% pinot noir 20% 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 : Vinification du pinot par macération puis assemblage

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 blanche 75 cl (ou 37,5 cl)

Cartons Kraft de 6 bouteilles

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

Champagne d'apéritif peut également être servi sur une viande rouge grillée ou mijotée ou sur un dessert aux fruits rouges.

La robe est corail léger aux reflets litchis. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges, cerises, fraises, griottes à l'eau de vie. L'attaque en bouche est franche et gourmande avec une reprise des notes fruits rouges. La finale est soyeuse sur les griottes et le Kirsch.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2019