



Champagne André Heucq Heritage Blanc de Meunier

Héritage Blanc de Meunier Familiens vinmarker ligger i Vallée de la Marne i områdene: Cuisles, Chatillon sur Marne Serzy og Mareuil le port. Jordsmonnet er av sand, illite leire (grønn leire) og dypest kalkholdig leire. Plantene er rundt 30 år gamle. Blenden i Héritage blanc de meunier er fra 2015 og 2016. Malolaktisk fermentering, vinifisering i ståltanker og 36 måneder på bunnfall. Dosagen er Brut Nature. Gyllen farge. Klassisk duft fra meunierdruen; som den sursøte epletypen pippin (utbredt i Frankrike og Spania), hint av jasmin, bakverk og smør. En godt utviklet champagne! Rund og fylldig på smak, varme toner med et mineralsk preg. Lang ettersmak med en bløt og forfriskende bitterhet som kjennetegnes av det grønne illite-leirelaget "champagnes de terroir".

VINMONOPOLET: **499,90**

Horeca veil. eksl. mva: **438,52**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Meunier 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Fruktig og rik med tydelig syre, fruktig munnfølelse, lang fast ettersmak.

Vinmonopol nr	16318201	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6318638	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Champagne	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-