


SCEAV HEUCQ A CUISLES

# 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 fyldig 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".

Horeca veil. eksl. mva: **460,60**

Aperitiff/avec

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Pinot Meunier 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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 | **-** |