

Champagne
André Heucq
Héritage
Blanc de Blancs
75 cl – 12° Vol.



Fiche technique créé le 12/04/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Champagne André Heucq Héritage Extra Brut, bouteille de 37,50 cl, 12.5°vol.</p> <p>Cépage : 100% Meunier</p> <p>Dosage : Extra Brut</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépage : 100% Meunier.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**.

- Allergènes potentiellement présents : Aucun

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

La Maison **André Heucq** est une maison familiale fondée en 1936. Située à Cuisles, un petit village situé au cœur de la vallée de la Marne, le terroir est composé d'argile verte très nutritif pour les vignes de champagne. En cours de conversion en Biodynamie, et certifié champagne biologique depuis 2018, les champagnes dévoilent une grande pureté. Après des vendanges manuelles, les baies subissent une première fermentation en cuves d'acier inoxydable dont la température est régulée. Fermentation malo-lactique partielle. Elevage 30% en fût et 70% en inox. Vieillessement 60 mois sur lies.
Produit issu de l'agriculture biologique.

Conseils de dégustation

La robe dorée clair se présente avec une effervescence rapide et abondante. La présentation visuelle est riche et dynamique. Le nez est gourmand et classique pour le cépage. On perçoit la pomme reinette, les fruits cuits sur un léger fond de jasmin puis plus tard du pain et de la quetsche. Il s'agit d'un nez expressif, bien épanoui et typique. L'attaque en bouche est ronde. Puis l'effervescence et la consistance du vin donne une expression pétulante et vineuse. Celle-ci devient ensuite plus chaleureuse et minérale. Le dosage accompagne très discrètement la fraîcheur du vin et offre un surplus de volume à l'ensemble. La finale est assez longue (5 à 6 secondes), souple et marquée par une amertume franche et rafraichissante qui signe le terroir d'origine du vin.

Accords Mets et Vin :

Il s'agit d'un vin équilibré, rond, séduisant, qui affirme néanmoins l'identité de son cépage et son terroir. Une cuvée à servir entre 8 et 10°C dans une flûte élancée au moment de l'apéritif. Elle peut être accompagnée d'amuses bouche salées ou salées-sucrées.

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
0142333132

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com