



CHAMPAGNE Laurent Lequart

HÉRITAGE 85 BRUT

Assemblage historique de la Maison hérité de *Claude Lequart* en 1985.

Dotée d'une jolie robe dorée, cette cuvée fait preuve d'harmonie avec son nez fin et floral.

Les senteurs de fruits secs se mêlent délicatement aux notes d'agrumes.

Ce vin offre en bouche une belle fraîcheur et une densité incroyable.

TERROIR :

Passy-Grigny & Verneuil

Sols argilo-calcaire et argilo-sableux à dominance sableuse

ASSEMBLAGE :

50% Meunier - 30% Pinot Noir - 20% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle

Pressoir Coquard 8000 kg

Débouillage à froid 12h

Fermentation malolactique complète

30 mois de vieillissement

DOSAGE : 9g/l

FLACONNAGE :

Demi-bouteille & bouteille

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Toast de rillettes de sardine à la tomate

Toast de foie gras et cube d'ananas rôti

Carpaccio de Saint-Jacques et suprême de mandarine à la fleur de sel

Dos de cabillaud et sa réduction de jus d'orange aux échalotes



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.