



CHAMPAGNE Laurent Lequart

MILLÉSIME 2009 **BRUT**

Ce Millésime 2009 est issu d'un assemblage à parts égales de Meunier et de Chardonnay affiné en fût de chêne.

Cette cuvée reflète la richesse et la pureté d'un millésime d'exception.

Le nez témoin d'une maturité idéale, évoque des odeurs de fruits confits, de miel d'aubépine et de fleur d'oranger. La bouche place à un concentré de fruits savoureux et persistant.

Sols argilo-calcaire et argilo-sableux

Viticulture raisonnée

Récolte Manuelle

Pressoir Coquard 8000 kg

Débourbage à froid 12h

TERROIR :

Passy-Grigny

ASSEMBLAGE :

50% Meunier – 50% Chardonnay

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Fermentation malolactique complète

6 ans de vieillissement

Elevage du Chardonnay en fûts de chêne durant 6 mois

DOSAGE : 8g/l

FLACONNAGE : bouteille

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Fusillis de palourdes au gingembre

Choucroute de la mer au cumin

Coques gratinées à la cardamome



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.