

CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY

BLANCHE D'ANDÉSYNE
EXTRA BRUT



TERROIR:

VALLEE DE LA MARNE
(PASSY-GRIGNY, SAINT GEMME &
VERNEUIL)

SOLS:

ARGILO-CALCAIRES &
ARGILO-SABLEUX

CEPAGES:

80% MEUNIER (DONT 10% VIN ROUGE)
- 20% CHARDONNAY

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

HVE CULTURE
VENDANGES MANUELLES
PRESS COQUARD 8000KG

VINIFICATION:

PASSAGE AU FROID 12H
100% CUVES INOX
100% FML

VENDANGES : 2015

MISE EN BOUTEILLE :

02/2016

DEGORGEMENT:

04/2018

DOSAGE:

2G/L



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART

CONTACT EXPORT: KEVIN SIBILLE

TEL: +33 3 26 58 02 78 / MOB: +33 6 12 04 62 95
KEVIN.SIBILLE@CHAMPAGNELAURENTLEQUART.FR