



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE MEUNIER

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY,
VIEILLES VIGNES (45 ANS ET PLUS)

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :

100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PÂSSAGE AU FROID
100% PETITES CUVES INOX
50% FML
20% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE



AUTRES :

DOSAGES DISPONIBLES :

BRUT NATURE (0G/L)
BRUT (9G/L) *Upon request

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)
PROCHAINEMENT - JEROBOAM (300CL)

POTENTIEL DE GARDE ;

5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

8-10°C

RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

