



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE NOIRS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

MARNE VALLEY
AUTRE CRU

2 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :

100% PINOT NOIR

AUTRES

DOSAGE:

BRUT NATURE (0G/L)

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE ;

5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

8-10°C



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
100% CUVES INOX
100% FML
20% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE

RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

