

CHAMPAGNE

Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE BLANCS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

2 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
VERNEUIL

SOLS :

ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :

100% CHARDONNAY

AUTRES

DOSAGE :

BRUT (9G/L)

FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE :

5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICES

8-10°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
100% CUVES INOX
100% FML
25% VINS DE RESERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE



DISTINCTIONS :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

