



CHAMPAGNE  
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## CŒUR DE CUVEE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

### TERROIR :

#### 1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE  
AUTRE CRU

#### 1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY

#### SOLS :

ARGILO-CALCAIRES  
ARGILO-SABLEUX

#### ASSEMBLAGE :

40% MEUNIER  
30% PINOT NOIR  
30% CHARDONNAY

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

#### VIGNES :

HVE & VDC  
VENDANGES MANUELLES  
41B

#### VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID  
ASSEMBLAGE SUR PRESSEUR  
CŒUR DE CUVEE (6HL)  
100% CUVE INOX  
0% FML  
20% SOLERA

#### VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

48 MOIS EN CAVE



### AUTRES :

#### DOSAGE:

EXTRA BRUT (4G/L)

#### FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)

#### POTENTIEL DE GARDE :

10 ANS ET PLUS !

#### TEMPÉRATURES DE SERVICES :

10-12°C

#### PACKAGING :

ÉTIQUETTE EN PIERRE  
FERMETURE À LA FICELLE  
SCEAU DE CIRE À LA MAIN

### RÉCOMPENSES :



[www.champagne-laurent-lequart.fr](http://www.champagne-laurent-lequart.fr)

