



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

