

CHAMPAGNE

Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



# HÉRITIÈRE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

## TERROIR :

### 1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE  
AUTRE CRU

### 3 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,  
SAINT-GEMME  
VERNEUIL

### SOLS :

ARGILO-CALCAIRES  
ARGILO-SABLEUX

### 3 CÉPAGES :

40% MEUNIER  
40% PINOT NOIR  
20% CHARDONNAY

## CARACTÉRISTIQUES

### TECHNIQUES :

#### VIGNES :

HVE & VDC  
VENDANGES MANUELLES  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
41B

#### VINIFICATION :

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

#### VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE

## AUTRES :

### DOSAGES :

EXTRA BRUT (5,5G/L)  
BRUT (9G/L) \*Upon request

### FLACONNAGE :

DEMI-BOUTEILLE (37,5CL)  
BOUTEILLE (75CL)

### POTENTIEL DE GARDE ;

5 ANS ET PLUS !

### TEMPÉRATURES DE SERVICE :

8-10°C



## RÉCOMPENSES :



Jancis  
Robinson  
16/20



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

