



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



PRESTIGE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY
VIELLES VIGNES (45 ANS ET PLUS)

SOLS :

ARGILO-SABLEUX
ARGILO-CALCAIRES

1 CÉPAGE :

100% MEUNIER

AUTRES :

DOSAGE:

EXTRA BRUT (6G/L)

FLACONNAGE

BOUTEILLE (75CL)
MAGNUM (150CL)

POTENTIEL DE GARDE

10 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :

10-12°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :

HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELLAIRE
41B

VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID
50% CUVE INOX
50% FÛTS NEUFS (300L)
50% FML
20% VINS DE RÉSERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

48 MOIS EN CAVE



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
17/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

