

CHAMPAGNE

Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



## ANDÉSYNE

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

#### ASSEMBLAGE :

70% MEUNIER  
10% MEUNIER (VIN ROUGE)  
20% CHARDONNAY

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

#### VIGNES :

HVE & VDC  
VENDANGES MANUELLES  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
41B

#### VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID  
100% CUVES INOX  
100% FML  
25% VINS DE RESERVE  
VIN ROUGE ÉLEVÉ EN BARRIQUE

#### VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE.

### AUTRES :

#### DOSAGES DISPONIBLES :

EXTRA BRUT (2,5G/L)  
BRUT (9G/L) \*Upon request

#### FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)  
MAGNUM (150CL)

#### 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)

