



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

