



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



RÉSERVE DEMI SEC

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR :
VALLEE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :
PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

1 CÉPAGE :
100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

VIGNES :
HVE & VDC
VENDANGES MANUELLES
SÉLECTION PARCELAIRE
PORTE-GREFFE 41B

VINIFICATION :
PASSAGE AU FROID
100% CUVE INOX
100% FML
45% VINS DE RÉSERVE

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
30 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGE :
DEMI SEC (34G/L)

FLACONNAGE :
BOUTEILLE (75CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C



RÉCOMPENSES :

Jancis Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

