

CHAMPAGNE

Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



RÉSERVE

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 TERROIR UNIQUE :
VALLÉE DE LA MARNE
AUTRE CRU

3 VILLAGES :
PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME
VERNEUIL

SOLS :
ARGILO-CALCAIRES
ARGILO-SABLEUX

CÉPAGE :
100% MEUNIER

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

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

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

VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :
24 MOIS EN CAVE

AUTRES :

DOSAGES DISPONIBLES :
EXTRA BRUT (4,5G/L)
BRUT (8G/L) *Sur demande

FLACONNAGES :
DEMI-BOUTEILLE (37,5CL)
BOUTEILLE (75CL)
MAGNUM (150CL)
JEROBOAM (300CL)

POTENTIEL DE GARDE ;
5 ANS ET PLUS !

TEMPÉRATURES DE SERVICE :
8-10°C



RÉCOMPENSES :



Jancis
Robinson
16,5/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

