

CHAMPAGNE

Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



# SAIGNÉE DE MEUNIER

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

## TERROIR :

### 1 TERROIR :

VALLÉE DE LA MARNE  
AUTRE CRU

### 1 VILLAGE :

PASSY-GRIGNY  
VIEILLES VIGNES

### SOLS :

ARGILO-CALCAIRES  
ARGILO-SABLEUX

### 1 CÉPAGE :

100% MEUNIER

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

### VIGNES :

HVE & VDC  
VENDANGES MANUELLES  
41B

### VINIFICATION :

PASSAGE AU FROID  
100% CUVE INOX  
0% FML  
0% VINS DE RESERVE

### VIEILLISSEMENT (MINIMUM) :

36 MOIS EN CAVE

## AUTRES :

### DOSAGE:

EXTRA DRY (15G/L)

### FLACONNAGE :

BOUTEILLE (75CL)

### POTENTIEL DE GARDE :

10 YEARS OR MORE !

### TEMPÉRATURES DE SERVICE :

10-12°C



## RÉCOMPENSES :

Jancis  
Robinson  
17/20



[www.champagne-laurent-lequart.fr](http://www.champagne-laurent-lequart.fr)

