



VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

LES CLASSIQUES HÉRITAGE BRUT

*"La référence par excellence du style
frais et rustique de notre maison."*

Composé d'un assemblage traditionnel des 3 cépages emblématiques de la Champagne, pinot noir, meunier et chardonnay, HERITAGE est un digne représentant des champagnes BRUT sans année de la vallée de la Marne. Son vieillissement prolongé en cave et son faible dosage en font un vin accessible à tous, à boire en toutes circonstances. Sans doute le meilleur Ambassadeur du style de la maison, comme une empreinte familiale, c'est la première cuvée dont on transmet le savoir faire, l'HERITAGE familial.

TERROIR

Ay, Damery et Venteuil pour notre sélection de Pinot noirs.

Vitry en Perthois et Damery pour le Chardonnay.

Damery, Fleury et Oeuilly pour les Meuniers.

SOLS - EXPOSITION

Argilo calcaire

Vallée de la Marne Rive droite

Exposition sud sud-est et sud ouest.

ASSEMBLAGE

- 35 % Meunier
- 35 % Pinot Noir
- 30 % Chardonnay
- Dont 40 % de vin de réserve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vignes enherbées
- Travail du sol sous les rangs
- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillissement sur lies 20 mois
- Dégorgement : minimum 3 mois
- Dosage 8g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Œil Robe or jaune, bulles fine et légères.

Nez Ouvert, expressif et délicat avec une belle complexité. Notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. Finale sur les fruits secs comme la noix.

Bouche Equilibrée, alliant fraîcheur et vinosité, elle se révèle précise, fruitée et dotée d'une belle longueur en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Champagne d'excellence pour toutes vos célébrations, cocktails et apéritifs ... HERITAGE BRUT saura accompagner harmonieusement chaque instant du repas : poissons blancs, crustacés, volailles ou plateau de fromages.

RÉCOMPENSES

VINALIES INTERNATIONALES 2023 :

Médaille d'Or

Decanter World Wine Awards 2023 : médaille bronze

Guide Hachette des vins 2022 : 1 étoile ★

♥♥♥♥♥ COUPS DE CŒUR

Guide DUSSERT-GERBER 2022

GAULT & MILLAU 2022 : 15/20

Mondial de Bruxelles 2021 :

médaille d'argent.

Concours Terre de vin 2021 :

médaille d'argent

CONSEILS

Dégustation évolutive à mesure de la chauffe et de l'aération.

Temps de garde : 3 à 5 ans

Température de dégustation : 7 à 10°C.

