



Champagne
André Heucq
Héritage Assemblage
Extra Brut
150 cl 12° Vol.



Fiche technique créé le 12/04/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Champagne André Heucq Héritage Assemblage Extra Brut, bouteille de 150cl, 12.5°vol.</p> <p>Cépage : 40 % Chardonnay, 30% Meunier, 30% Pinot Noir</p> <p>Dosage : Extra Brut L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépage : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**.

- Allergènes potentiellement présents : Aucun

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

La Maison **André Heucq** est une maison familiale fondée en 1936. Située à Cuisles, un petit village situé au cœur de la vallée de la Marne, le terroir est composé d'argile verte très nutritif pour les vignes de champagne. En cours de conversion en Biodynamie, et certifié champagne biologique depuis 2018, les champagnes dévoilent une grande pureté. Après des vendanges manuelles, les baies subissent une première fermentation en cuves d'acier inoxydable dont la température est régulée. Fermentation malo-lactique partielle. Elevage 30% en fût et 70% en inox. Vieillessement 60 mois sur lies. Produit issu de l'agriculture biologique.

Conseils de dégustation

La robe du champagne André Heucq Héritage Assemblage est de couleur or assez profond, et animée d'une belle effervescence doublée d'une mousse abondante. Le nez s'exprime sur les fruits confits, le pain, l'hydromel, puis le poivre blanc et la tisane après aération. On profite d'une jolie complexité entre les arômes de jeunesse et de vieillissement en cave. L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin est étoffé, volumineux et équilibré par une belle acidité. En deuxième partie de bouche apparaît un caractère légèrement corsé tandis que le dosage se tient toujours en retrait. La grande qualité de l'effervescence génère une texture crémeuse. La finale est longue (8 à 9 secondes) et complexe (acidité, dosage, minéralité). Bien tendue par le mordant de l'acidité, elle dévoile aussi une astringence calcaire agréable. Le champagne André Heucq Héritage assemblage se sert à 12 °C dans une flûte galbée pour profiter de sa complexité et plutôt à table qu'au moment de l'apéritif. Pensez aux viandes blanches et aux poissons tendres (la sole par exemple) accompagnés d'une sauce crémeuse et aux fromages à pâte cuite.

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
0142333132

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com