



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Heucq

Assemblage

En ambitiös vinmakare som plöjer med häst, följer måncykeln och brinner för att odla Meunier

Champagnehuset André Heucq är namngivet efter den nuvarande ägarens farfar som grundade företaget år 1936. Huset ligger i Cuisles i Vallée de la Marne och drivs idag av André Heucq som tillhör den tredje generationen vinmakare tillsammans med sina barn Fanny och Alexandre. Vinodlingarna är idag helt biodynamiska vilket innebär att man bland annat plöjer marken med häst och följer måncykeln vid produktionen av champagne. Alla odlingar ligger inom en radie av 10 km från egendomen och domineras av druvsorten Meunier.

Champagnehusets filosofi att leva i symbios med naturen, vilket även återspeglas på flaskornas etiketter. "H":et som är målat med en pensel kan också tydas som siffran "4" vilket syftar till de fyra elementen: jord, luft, eld och vatten.

Vininformation

Artikelnr:	500802
Druvor:	40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier
Dosage:	Extra Brut
Doft:	Komplex arom fylld av kanderad frukt med örtiga och brödiga toner.
Smak:	Frisk, voluminös och välbalanserad. Toner av kanderad frukt.
Passar till:	Fisk, kyckling eller till ostbrickan.

