



CHAMPAGNE

Eugène LHEUREUX

Blanc de Meunier - Brut



TERROIR

Vallée de la Marne
Passy-Grigny, Sainte Gemme,
Verneuil, Essômes sur Marne



CEPAGE

Meunier



SOLS

Marne, sable et grès,
argile, sable calcaire

VINIFICATION

- Assemblage de Meunier
- 35% de vins de réserve
- Pressurage délicat
- FML complète
- Cuves inox thermorégulées
- Passage au froid
- Filtration

Vieillessement minimum : 30 mois en cave

DÉGUSTATION



Gourmandise et rondeur.
Arômes de fruits jaunes et notes tertiaires.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DOSAGE	Brut - 8g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE	12,5% vol.
POTENTIEL DE GARDE	3 ans
CONTENANT	Bouteille (75 cl)
TEMPÉRATURE DE SERVICE	7-8°C



Champagne
Eugène LHEUREUX
10 rue Nicolas de Grigny
51700 Passy-Grigny - France



+33 (0) 6 21 93 17 27



benoit_lheureux@orange.fr



champagne_eugene_lheureux

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION