



CHAMPAGNE

Eugène LHEUREUX

Éclat Minéral - Extra Brut



TERROIR



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

CEPAGES



50% Chardonnay
25% Meunier
25 % Pinot Noir

SOLS



Marneux
et argilo-calcaire

VINIFICATION

- Assemblage des 3 cépages
- 30% de vins de réserve
- Pressurage délicat
- FML complète
- Cuves inox thermorégulées
- Passage au froid
- Filtration

Vieillessement minimum : 5 ans sur lattes
et 8 mois après dégorgement

DÉGUSTATION



Fraîcheur et légèreté.
Arômes torréfiés et notes de noisette.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DOSAGE	Extra Brut - 4g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE	12% vol.
POTENTIEL DE GARDE	5 ans et plus
CONTENANT	Bouteille (75 cl)
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8-9°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