



CHAMPAGNE

Eugène LHEUREUX

Grande Réserve - Brut



TERROIR



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

CEPAGES



40% Chardonnay
30% Meunier
30% 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 : 30 mois en cave

DÉGUSTATION



Fraîcheur, arômes de fruits blancs.
Notes briochées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DOSAGE	Brut - 8g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE	12% vol.
POTENTIEL DE GARDE	3 ans
CONTENANTS	Bouteille (75 cl) Magnum (150 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