



CHAMPAGNE

Eugène LHEUREUX

Rosé - Brut



TERROIR



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

CEPAGES



35% Chardonnay
33% Meunier
32% Pinot Noir

SOLS



Marne, sable et grès,
sable calcaire,
argile

VINIFICATION

- Assemblage des 3 cépages
- 12% de vin rouge de soléra
- 30% de vins de réserve
- Pressurage délicat
- FML complète
- Cuves inox thermorégulées
- Passage au froid
- Filtration

Vieillessement minimum : 24 mois en cave

DÉGUSTATION



Couleur pastel.
Fraîcheur, gourmandise.
Arômes de petits fruits rouges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DOSAGE	Brut - 8g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE	12% vol
POTENTIEL DE GARDE	2 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