

Rémy

LEQUEUX - MERCIER

CHAMPAGNE



Champagne Extra-Brut : G4.2

TERROIR

Passy-sur-Marne - Entre rivière et forêt - Rive droite
Coteau exposé Sud-Ouest

VIGNE

Moyenne d'âge des vignes 40 ans
Sol argilo-calcaire sur sable - Sol vivant

VIN

65 % Meunier et 35 % Pinot Noir
20 % Réserve historique - Dosage : 3 g
Vieillessement en cave pendant 144 mois

**PRÉCISION - STRUCTURE - GOURMANDISE -
COMPLEXITÉ - FINESSE AROMATIQUE**

Vigneron engagé à PASSY SUR MARNE - Vallée de la Marne Ouest - Rive Droite

