

## Fanny Heucq pour sa cuvée « Héritage » Accord Champagne / poisson

Basé à Cuisles, village au cœur de la Vallée de la Marne à 20 kms d'Epernay et 30 kms de Reims, le vignoble du Champagne André Heucq est divisé en 34 parcelles dont 80% est situé sur Cuisles.

Depuis 2014, le vignoble est travaillé en biodynamie.

En 2018, le domaine est certifié viticulture biologique.

À la vigne, en harmonie avec l'environnement et la biodiversité, l'enherbement et le labour au cheval est privilégié, ainsi que l'utilisation d'engrais et de tisanes naturelles au lieu de produits chimiques.

Au chai, les sulfites et les dosages en sucre sont réduits. Le chai est également écologique : le domaine fabrique sa propre électricité, recycle les eaux usées et la température y est maintenu grâce à un puit canadien.



### Fanny Heucq

4ème génération du Champagne Heucq, Fanny Heucq travaille en famille avec Alexandre, brand ambassadeur et Dorothée à la dégustation.

Elle rejoint la propriété en 2017 et développe les ventes et notamment l'export. Les vins sont présents aux Etats-Unis, au Japon, en Australie, en Allemagne, Italie, Belgique, Suède, Danemark, République Tchèque, Autriche, et dans de nombreux restaurants étoilés.



### Cuvée « Héritage »

100% Meunier

La robe dorée clair présente une effervescence rapide et abondante.

Le nez est gourmand et vif avec des notes de pomme reinette, d'herbes fraîches, de beurre frais, de brioche, sur un léger fond de jasmin puis de rhubarbe.

L'attaque en bouche est vive, l'effervescence et la consistance du vin donne une expression pétulante, riche et minérale. La finale est longue, souple et marquée par une amertume franche et rafraîchissante qui signe le terroir d'origine du vin.

Fanny HEUCQ

Champagne ANDRE HEUCQ

9 rue Eugène Moussé

51700 Cuisles

03 26 58 10 08

<https://champagne-heucq.com/fr/>

<https://www.facebook.com/CHAMPAGNEHEUCQ>

