



CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



BLANC DE NOIRS

VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

TERROIR :

1 UNIQUE TERROIR :

MARNE VALLEY
AUTRE CRU

2 VILLAGES :

PASSY-GRIGNY,
SAINT-GEMME

SOILS :

CLAY-SANDSTONE

BLENDING :

100% PINOT NOIR

TECHNICAL SPECIFICATIONS :

VINES :

HVE & VDC CULTURE
HARVESTING BY HAND
RIGOROUS PLOTS SELECTION
ROOTSTOCK 41B

WINEMAKING :

COLD SETTLING
100% STAINLESS STEEL VAT
100% MLF
20% RESERVE WINES

AGEING (MINIMUM) :

36 MONTHS IN CELLAR

OTHER DETAILS :

DOSAGES AVAILABLE :

BRUT NATURE (0G/L)

SIZES AVAILABLE :

BOTTLE (75CL)

CELLARING POTENTIAL ;

5 YEARS OR MORE !

SERVING TEMPERATURE :

8-10°C



CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY
BLANC DE NOIRS
100% PINOT NOIR
VALLÉE DE LA MARNE - AUTRE CRU

DISTINCTIONS :



Jancis
Robinson
16/20



www.champagne-laurent-lequart.fr

