



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS



MILLESIME 2012

Assemblage : 50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

Dosage : 9g/L ce qui lui vaut la mention brut

Vinification : Lors du pressurage des raisins, seuls les premiers jus (cuvée) sont sélectionnés. Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours et fermentation malolactique en cuve inox thermo-régulées. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille

Viellissement : Tirage le 14 mars 2013. Prise de mousse lente à 14°C (6 à 7 semaines) Vieillissement lent dans nos caves pendant 5 ans minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 4 à 6 mois

Oeil : Sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur jaune légèrement doré.

Nez : On retrouve un nez d'une belle complexité : on dénote à la fois un vin d'une grande finesse aromatique, des arômes de fruits très mûrs et de fruits secs, des arômes floraux et mielleux avec quelques touches épicées.

Bouche : En bouche nous ressentons une belle attaque encore assez fraîche avec un bel équilibre. Puis vient cette explosion aromatique ressentie précédemment avec ses côtés mielleux, fruités et épicés.

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera particulièrement appréciée avec un apéritif relevé et sur table accompagné d'une viande blanche.