



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Prestige TRILOGIE DE CEPAGES



Assemblage : 40% Pinot Noir / 40% Chardonnay / 20% Pinot Blanc

Dosage : 11g/L ce qui lui vaut la mention brut

Vinification : Issus de nos meilleures vignes, seuls les premiers jus nommé cuvées 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

Vieillessement : Tirage le 11 mars 2016. Prise de mousse lente à 14°C (6 à 7 semaines). Vieillessement lent dans nos caves pendant 3 ans minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 4 à 6 mois

Oeil : Sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur jaune pale, un berau cordon et des bulles fines et régulières.

Nez : On retrouve un nez riche puissant et complexe. Un 1^{er} nez de fruits jaunes, pêches et ananas ; puis vient dans un second temps des notes d'amande douces.

Bouche : Incroyable symphonie en bouche alliant fraîcheur et complexité, des notes de fruit jaunes, de pêche, de toast et d'amande. Une belle trame de vin et une longueur exceptionnelle. Un champagne très harmonieux.

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera appréciée sur un apéritif chic et travaillé (verrine et petites cuillères) et pourquoi pas accompagné d'un dessert peu sucré type tarte à la rhubarbe.