



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Réserve Brut



Assemblage : 85% Pinot Noir / 10% Chardonnay / 5% Pinot Blanc

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

Vinification : 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 18 mois minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 4 mois

Oeil : Belle effervescence, sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur jaune aux reflets légèrement rosé dû à la maturité des raisins issu de la vendange 2015.

Nez : Un 1^{er} nez frais et ouvert aux arômes de fruits bien mûrs accompagnés de notes de mandarine et d'abricot.

Bouche : En bouche nous ressentons une attaque souple et structurée, un bon équilibre et une belle longueur. Puis vient des notes de fruits frais et de mandarine, le tout en parfaite corrélation avec le nez.

Un champagne gourmand, facile et agréable, à déguster en toute circonstance.