



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Céleste



Assemblage : 100% Pinot Blanc
75% cuvée 2017 élevé en cuve inox
25% cœur de cuvée 2017 élevé en demi-muids 4 mois

Origine : Les montants PB (Celles sur Ource) + Les Fioles (Celles sur Ource)

Age moyen des vignes : 35 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

Dosage : 10 g/L ce qui lui vaut la mention brut

Vinification : Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours à 15°C et puis fermentation malolactique à 20°C. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement : Tirage le 27 février 2018. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Vieillessement dans nos caves pendant 24 mois minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 6 mois

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

Nez : Un premier nez très ouvert, fin et élégant d'une belle intensité aromatique. Tout d'abord des arômes de fruits exotiques, de fruit blanc type poire fraîche puis une pointe de fruit jaune du type mirabelle. Viennent ensuite des notes d'acacias légèrement mielleuse.

Bouche : une attaque franche, un très bon équilibre et une belle fraîcheur. Pour ce qui est des arômes perçus, des notes de pâtisseries et d'ananas sont très présentes. Un champagne « désaltérant », frais, souple et fruité.

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera bien appréciée en apéritif, au cours d'un repas alliant des associations sucré/salé ou encore sur un dessert à base de fruits blancs.

Un champagne Rare, une réel Gourmandise, un champagne Plaisir.