



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS



Le NATUR 2014

Assemblage : 42% Pinot Noir / 58% Chardonnay

Origine : Les montants PN (Celles sur Ource) + Vigne Chienne CH (Buxeuil)

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

Dosage : non dosé sans sucre ajouté brut nature

Vinification : Lors du pressurage des raisins, seuls les premiers jus de **cuvée** sont sélectionnés. Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours à 15°C et fermentation malolactique en cuve inox thermo-régulées. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille

Vieillessement : Tirage le 18 mars 2015. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Vieillessement dans nos caves pendant 5 ans minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 6 mois

Oeil : Sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur jaune citron

Nez : On retrouve un nez complexe, à la fois fin et floral aux notes de noisettes et de pain grillé.

Bouche : En bouche, une attaque franche et tendue nous emmène sur des arômes de citron confit puis de fruits blancs (type poire)

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera particulièrement appréciée avec des sushis ou tout simplement accompagnant huîtres ou fruits de mer.

Série limitée à 1000 bouteilles

Un champagne original alliant finesse, fraîcheur et belle longueur