



Champagne  
— MARCEL —  
DEHEURLES  
& FILS

*Millésimé* 2014



Assemblage : 50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

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

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

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

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 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 épicés.

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.