



Champagne  
— MARCEL —  
**DEHEURLES**  
& FILS

*Prestige* TRILOGIE DE CEPAGES



Assemblage : 40% Pinot Noir (2014, 2015, 2016)/ 40% Chardonnay (2016)/ 20% Pinot Blanc (2016)

Origine : Les montants PB (Celles sur Ource) + Les Fioles PB (Celles sur Ource) + Les montants PN (Celles sur Ource) + Les Fioles PN (Celles sur Ource) + La Comme CH (Buxeuil) + Vigne Chienne CH (Buxeuil)

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

Dosage : 8g/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 à 15°C et **fermentation malolactique partielle à 80%** en cuve inox thermo-régulées. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille

Vieillessement : Tirage le 9 mars 2017. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Vieillessement dans nos caves pendant 3 ans 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 : On retrouve un nez riche puissant et complexe. Un 1<sup>er</sup> 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.