



Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS



Rosé Brut T18

Assemblage : 84% Pinot Noir 2017 / 14% Rouge champenois 2016 et 2017

Origine : Mouille Brant PN (Merrey sur Arce) + Les montants PN (Celles sur Ource) + La Comme PN (Buxeuil)

Age moyen des vignes : 27 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

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

Vinification : 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 27 février 2018. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Vieillessement dans nos caves pendant 18 mois minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 4 mois

Oeil : Cette cuvée présente une belle effervescence, une bulle fine et intense.

Nez : Un nez tout d'abord un peu fermé s'ouvre sur des notes de fruits rouges tel que la groseille, ou bien encore la fraise des bois. On retrouve un nez d'une belle complexité aromatique alliant un puissant vin rouge à un bouquet de fleur séché.

Bouche : En bouche nous ressentons une attaque franche et fraîche. Des arômes de fruits secs viennent immédiatement en corrélation avec le nez. On peut percevoir le travail soigné de vinification au vu de la matière et du corps qui anime ce vin. Ce champagne de repas présente une bouche bien structurée et légèrement tanisée

Cette cuvée, belle adéquation alliant fraîcheur et évolution, sera appréciée à l'apéritif mais elle pourra également sublimer un gibier ou un fromage.

www.champagne-deheurles.fr

Champagne Marcel DEHEURLES & Fils - 3 rue de l'école – 10110 Celles sur Ource - 0325385506