

Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Opale & Sens



Assemblage : 85% cœur de cuvée Chardonnay 2017

10% cœur de cuvée Chardonnay 2016 élevé en demi muids 9 mois

5% cœur de cuvée Chardonnay 2017 élevé en demi muids 4 mois

Origine : Vigne Chienne CH (Buxeuil)

Age moyen des vignes : 22 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

Dosage : 8 g/L ce qui lui vaut la mention brut

Vinification : 90% de **cœur de cuvée** et 10% de **cuvée** ont été 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 27 février 2018. 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 au léger reflets verts, un beau cordon et des bulles fines et régulières.

Nez : Belle complexité aromatique. Un 1^{er} nez assez florale allié aux notes de fruits blancs; puis vient dans un second temps des notes des arômes beurrés et pâtisseries.

Bouche : Après une attaque franche, nous retrouvons cette belle fraîcheur aromatique. Des notes de fruits frais associées à la rondeur de l'élevage sous bois. Un champagne intense, équilibré et persistant.

Accords Mets & Vins : Cette cuvée sera particulière appréciée sur un poisson blanc en sauce ainsi qu'accompagné d'un fromage à pâte dur tel le comté, beaufort ou parmesan.