

Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Un des Sens



Assemblage : 100% Pinot Noir 2018

Origine : Celles sur Ource

Age moyen des vignes : 25 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

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

Vinification : Macération fermentaire pendant 36 heures puis saignée. Poursuite et fin de la fermentation alcoolique à 18°C et **fermentation malolactique** en cuve inox thermo-régulées. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement : Tirage le 16 mars 2019. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Vieillessement dans nos caves pendant 24 mois minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 6 mois

Oeil : Sa robe limpide et brillante laisse apparaître une belle couleur rubis, un beau cordon et des bulles fines et régulières.

Nez : On retrouve un nez puissant et gourmand, frais et complexe très marqué par des arômes de fruits noirs type cassis ou framboise

Bouche : Nous ressentons une belle attaque, alliant finesse et fraîcheur. Puis vient les arômes de fruits noirs en parfaite corrélation avec le nez. On retrouve une belle longueur très structurée. La bouche est ample et puissante.

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera appréciée en apéritif mais également au cours d'un repas pouvant accompagner des viandes rouges, un fromage à pâte molle ou encore un dessert chocolaté peu sucré.