

Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Ebène & Sens



Assemblage : Soléra 100% Pinot Noir (2010, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

Origine : Mono parcellaire « La Comme »

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

Dosage : 5g/L ce qui lui vaut la mention extra-brut

Vinification : Seuls les premiers jus nommé **cuvées** 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. Cuve perpétuelle.

Viellissement : Tirage le 27 février 2018. Prise de mousse lente à 14°C (8 à 10 semaines). Viellissement 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 doré, un beau cordon et des bulles fines et régulières.

Nez : On retrouve un nez riche puissant, frais et complexe. Des arômes de fruit bien mûrs et d'épices accompagnés de notes légèrement mielleuses.

Bouche : Nous ressentons une belle attaque, alliant finesse et fraîcheur. Puis vient les arômes de fruit mûrs type mirabelle légèrement compotés associés aux notes de pain grillé, d'épices et de miel. Belle longueur.

Accords Mets & Vins : Concernant ces accords, cette cuvée sera appréciée en apéritif mais également au cours d'un repas pouvant accompagner des plats grillés ou légèrement relevés. Idéal également sur un fromage à pâte dur.