

Champagne
— MARCEL —
DEHEURLES
& FILS

Esprit & Terroir Rosé



Assemblage : 53% Pinot Noir 2021
30% Pinot Blanc 2021
17% Rouge 2020

Origine : 100% Celles sur Ource

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire sur Kimméridgien

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

Vinification : Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours à 15°C et puis fermentation malolactique à 20°C. Stabilisation tartrique puis filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement : Tirage le 16 mars 2022. 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 6 mois

Ceil : 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

Accords Mets & Vins : Cette cuvée, présentant une belle adéquation alliant fraîcheur et évolution, sera appréciée à l'apéritif ou sur un dessert acidulé.

Un champagne gourmand et facile à tout moment.

www.champagne-deheurles.fr

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