

Champagne  
— MARCEL —  
DEHEURLES  
& FILS

*Esprit & Terroir*



Assemblage : 88% Pinot Noir 2021 2020 2019  
9% Chardonnay 2020  
3% Pinot Blanc 2020

Origine : Reflet de notre encépagement, la plupart de nos parcelles s'y retrouvent assemblées

Age moyen des vignes : 35 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 24 mois minimum. Délai moyen de vente après dégorgement 3 à 6 mois

Oeil : Belle effervescence, sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur jaune aux reflets légèrement rosé dû à la maturité des raisins issu de la vendange 2020.

Nez : Un 1<sup>er</sup> nez frais et ouvert aux arômes de fruits bien mûrs accompagnés de notes de mandarine et d'abricot.

Bouche : En bouche nous ressentons une attaque souple et structurée, un bon équilibre et une belle longueur. Puis vient des notes de fruits frais, le tout en parfaite corrélation avec le nez.

Accords Mets & Vins : Facile à déguster en toute circonstance, cette cuvée accompagnera vos bons moments de partage en famille ou entre amis.

**Un champagne gourmand et facile à tous moment.**

[www.champagne-deheurles.fr](http://www.champagne-deheurles.fr)

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