

# Champagne

## MARC HOUELLE

*La passion du Terroir depuis 1974*

### Blanc de Noirs



En quantité limitée, ce flacon contient le précieux nectar sélectionné de nos meilleures parcelles.

### Composition

100% Pinot Noir

Les raisins proviennent de nos rares parcelles de Pinot Noir les mieux exposées de Passy-Grigny :

- Sur son haut de coteau exposé plein EST
- Sur celui exposé SUD, lieu-dit « la Colleterie ».

### Elaboration

Il s'agit de la rencontre à 75% des vins de la vendange actuellement commercialisée avec 25% des vins de réserve de l'année antérieure.

Vendange manuelle et méthode traditionnelle Champenoise.  
Dosage : 10g/L

### Dégustation

Au nez, les subtils arômes tertiaires de pain et de levures s'entremêlent aux fruits intenses du Pinot Noir.

Sa bouche gourmande et singulière en fait le champagne des mets aux arômes généreux et épicés. Parfait en apéritif ou avec vos salades.

Servir à 8-10°C

- ✓ **Disponible en bouteille dans son coffret**

A servir dès aujourd'hui

Cette cuvée peut se garder 3 ans

Champagne Marc HOUELLE

10 rue Nicolas de Grigny 51700 Passy Grigny

francine.houelle@orange.fr Tel: +33(0)3.26.52.90.04

