

Champagne

MARC HOUELLE

La passion du Terroir depuis 1974

Réserve



Subtil équilibre, la cuvée réserve offre un tour d'horizon des cépages champenois. Nous la modelons chaque année avec notre œnologie lors de l'assemblage...

Composition

Assemblage à proportions égales des trois cépages : le Pinot Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

Elaboration

Rencontre à 80% des vins de la vendange actuellement commercialisée avec 20% des vins de réserve de l'année antérieure.

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

Dégustation

La puissance du Chardonnay, le fruité du Pinot Noir et la complexité du Pinot Meunier se marient. Son nez est fin, floral et fruité et sa bouche délicatement puissante. Il se marie avec les fruits de la mer, plats relevés et salades.
Servir à 8-10°C

- ✓ Disponible en bouteille, demi-bouteille et magnum
A déguster dès aujourd'hui
Peut se garder pendant 2 ans

