

Champagne

MARC HOUELLE

La passion du Terroir depuis 1974

Tradition



Cette cuvée Tradition reflète le terroir du village de Passy Grigny dans lequel elle puise ses arômes. Evoquant l'histoire de nos parcelles, elle fût le premier assemblage créé en 1974... Une découverte de notre domaine...

Composition

Assemblage à 100% avec le cépage Pinot Meunier.

Les raisins proviennent de Passy Grigny :

- Du bas de son coteau exposé plein EST avec un sol argilo-limoneux
- De son plateau à dominante argileuse

Elaboration

Rencontre à 70% des vins de la vendange actuellement commercialisée avec 30% des vins de réserve de l'année antérieure.

Vendange manuelle et méthode originelle d'élaboration du Champagne.

Dosage : 10g/L

Dégustation

Champagne léger et fruité de tous les instants. Il accompagne vos apéritifs et tout votre repas !

Servir à 8-10°C

- ✓ Disponible en bouteille et demi bouteille
A déguster dès aujourd'hui

Champagne Marc HOUELLE

10 rue Nicolas de Grigny 51700 Passy Grigny

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

