

# Champagne

## MARC HOUELLE

*La passion du Terroir depuis 1974*

Demi Sec



De même assemblage que la cuvée tradition, il se distingue par sa douceur. Une découverte de notre domaine pour les amateurs de vins sucrés, ou lors du dessert.

### 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. Lors du dégorgement, ajout plus important de liqueur que la cuvée Tradition.

Vendange manuelle et méthode originelle d'élaboration du Champagne.

Dosage : 35g/L

### Dégustation

Son dosage plus important lui confère rondeur et douceur en bouche, qui en fait le partenaire idéal au dessert et avec vos plats sucrés.

Servir à 8-10°C

- ✓ Disponible en bouteille et demi bouteille  
A apprécier 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

