

Champagne

MARC HOUELLE

La passion du Terroir depuis 1974

Soupir d'Excellence



Le soupir signifie l'arrêt du temps pour le musicien.

A cette image, l'excellence champenoise développe lentement ses arômes dans la fraîcheur de nos caves. Le temps pour le Champagne de se bonifier...

Composition

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

Elaboration

Mariage 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

Sa robe est paillée et son cordon de bulles extraordinairement fin !

En bouche, des arômes toastés, légèrement grillés se dévoilent. Ce Champagne accompagne vos mets doux et raffinés (foie gras). Parfait à l'apéritif avec des fruits secs ou à coques.

Servir à 8-10°C

- ✓ **Disponible en bouteille dans son coffret**
A déguster dès aujourd'hui
Peut se garder pendant 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

