

CHAMPAGNE

# MARC HOUELLE

*La Passion du Terroir depuis 1974*

Cuvée  
Blanc de Noirs  
Brut



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

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

Vendange manuelle et méthode traditionnelle Champenoise.

Vinification en cuves inox

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.

Fermentation Malo lactique partielle

Vieillessement en bouteille dans nos caves pendant 3 ans.

Dosage : 10g/L

## Dégustation

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

Parfait en apéritif ou avec vos salades.

Sa bouche gourmande et singulière en fait le champagne des mets aux arômes généreux et épicés (cuisine asiatique, paëlla) 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

