

CHAMPAGNE

MARC HOUELLE

Brut Tradition

La Passion du Terroir depuis 1974



Cette cuvée Brut 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 gourmande 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

Vendange manuelle et méthode originelle d'élaboration du Champagne. Vinification en cuves inox

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

Fermentation malolactique complète

Vieillessement en bouteille dans nos caves pendant 3 ans.

Dosage : 10g/L

Dégustation

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

Se marie avec les poissons fumés et les crevettes. Il accompagne les risottos, paupiettes, plateaux de charcuterie entre amis, viandes blanches aux petits champignons.

Avec un dessert aux fruits de la passion ou une mousse au citron.

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

