

CHAMPAGNE

MARC HOUELLE

La Passion du Terroir depuis 1974

Demi-Sec



De même assemblage que la cuvée Brut 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

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.

Se distingue par son dosage : 35g/L lors du dégorgement.

Dégustation

Son dosage plus important lui confère rondeur et douceur en bouche, qui en fait le partenaire idéal avec tous les desserts (mousse au chocolat, salades de fruits, pana cota, desserts à la crème, muffins, cakes et crèmes glacés). Parfait avec les gaufres ou les crêpes de la chandeleur...

Avec vos plats salés-sucrés tels qu'un canard à l'orange, un confit ou foie gras !

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

