

CHAMPAGNE

# MARC HOUELLE

*La Passion du Terroir depuis 1974*

Brut Réserve



Subtil équilibre, la cuvée réserve offre un tour d'horizon des cépages de la Champagne. Elle reflète l'art de l'assemblage et du savoir-faire Champenois. Nous la modelons chaque année avec notre œnologie afin de garder une constance et un équilibre gustatif...

## Composition

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

## Elaboration

Vendange manuelle et méthode traditionnelle Champenoise.  
Vinification en cuves inox  
Rencontre à 80% des vins de la vendange actuellement commercialisée avec 20% des vins de réserve de l'année antérieure.  
Fermentation malolactique  
Vieillessement en bouteille dans nos caves pendant 3 ans.  
Dosage : 10g/L

## Dégustation

La puissance du Chardonnay, le fruité du Pinot Noir et la complexité du Meunier se marient. Son nez est fin, floral et fruité et sa bouche délicatement puissante. Il se marie avec les fruits de la mer (huîtres, bulots, langoustine, homard, coquilles saint jacques) viandes tartares et salades composées.  
Servir à 7-8°C

- ✓ Disponible en Jéroboam, Magnum, bouteille, demi bouteille

A déguster dès aujourd'hui  
Peut se garder pendant 2 ans

