



CHAMPAGNE
MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE



Brume de Givre

EXTRA-BRUT

TERROIR

Montagne de Reims Premier Cru
Sols limoneux sableux

CÉPAGES

100 % Chardonnay,
Vendange 2021

DÉGORGEMENT

Avril 2026

DOSAGE

5 g/l Extra-Brut

VINIFICATION

Pressurage qualitatif basse pression (0.5 bar), suivi du débouillage à froid pendant 16h environ.
Fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours à 19°
Fermentation Malolactique bloquée.
Élevée en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Oeil : une robe jaune pâle brillante.

Nez : des arômes d'agrumes et de fruits blanc, ponctués de note de fruits confits et d'amande.

Bouche : fraîche et puissante, ponctuée d'une longueur minérale et réconfortante

ACCORDS METS/VINS

Idéal pour les instants précieux et les célébrations intimes, Brume de givre sublimerait les plats fins mais encore frais comme des poissons délicats, des Saint-Jacques, des volailles légères, des légumes nobles ou des préparations légèrement crémeuses..