



CHAMPAGNE
MARIE SENELLART

PREMIER CRU
VILLE - DOMMANGE



Eclat de Sève

BRUT

TERROIR

Petite montagne de Reims Premier Cru
Sols limoneux sableux

CÉPAGES

Meunier 42%, Pinot Noir 30%,
Chardonnay 28%, 30% de vins de réserve,
Vendange 2023

DÉGORGEMENT

Février 2026

DOSAGE

10 g/l 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 uniquement sur les meuniers.

DÉGUSTATION

Oeil : avec sa robe cristalline jaune clair, ce champagne attire immédiatement le regard.

Nez : de savoureuses notes de fruits jaunes se dévoilent tout en finesse, accompagnées d'une légère touche d'évolution.

Bouche : équilibrée, ronde et gourmande, elle est portée par une finale fraîche et vive.

ACCORDS METS/VINS

Idéal à l'apéritif, Eclat de sève révélera toute sa gourmandise sur des viandes blanches grillées, une assiette de crustacés et des fromages à croûte fleurie.