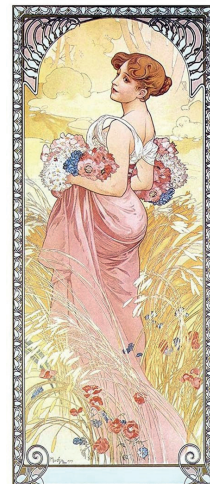




CHAMPAGNE
MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE



Orée Solaire

BRUT OU SEC

TERROIR

Montagne de Reims Premier Cru
Sols limoneux sableux

CÉPAGES

Meunier 35%, Pinot Noir 31%,
Chardonnay 15%, 19 % de vin de réserve rouge
de Meunier,
Vendange 2023

DÉGORGEMENT

Février 2026

DOSAGE

7 g/l Brut
21 g/l Sec

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 magnifique robe litchi aux reflets brillants, ce champagne appelle à la gourmandise.

Nez : de délicieuses notes de fruits noirs bien mûrs, accompagnées d'une légère touche épicée créent un équilibre remarquable.

Bouche : fruité, généreuse et puissante, cette cuvée séduit par sa belle fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS

Orée Solaire est le champagne des repas estivaux. De l'apéritif au dessert, il accompagnera à merveille les légumes du soleil, les viandes rouges grillées, les fromages persillés et les gâteaux légers. La version sec sublimerait les plats épicés, les cuisines sucrées-salées et les desserts aux fruits.