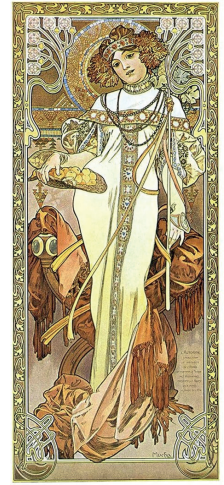




CHAMPAGNE
MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE



Heure Ambrée
BRUT

TERROIR

Montagne de Reims Premier Cru
Sols argilo calcaire

CÉPAGES

Meunier 57%, Chardonnay 23%, Pinot Noir 20%,
Vendange 2019

DÉGORGEMENT

Février 2026

DOSAGE

8 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 terminée.

DÉGUSTATION

Oeil : robe or jaune pâle, parsemée d'élégants reflets
verdoyants.

Nez : gourmand avec de délicates notes beurrées et
vanillées et de touches de fleurs blanches.

Bouche : attaque ronde sur des notes de praliné et de
pain grillée, finale fraîche dynamisée par des arômes
d'agrumes confits.

ACCORDS METS/VINS

Avec son bel équilibre entre fraîcheur et maturité,
Heure Ambrée accompagnera idéalement des mets
raffinés comme des fruits de mer, un poulet rôti et des
fromages à pâte molle légèrement affinés.