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 débourbage 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 sublimera les plats épicés, les cuisines sucrées-salées et les desserts aux fruits.

2 rue Saint-Vincent - 51390 VILLE-DOMMANGE - France - Tél : 06 27 69 29 04
contact@champagnemariesenellart.fr - www.champagnemariesenellart.com