CHAMPAGNE

MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE





Heure Ambrée

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 débourbage 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.

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