CHAMPAGNE

MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE





Brume de Givre

EXTRA-BRUT

TERROIR
Petite montagne de Reims Premier Cru
Sols limoneux sableux

CÉPAGES
100 % Chardonnay 2021

TIRAGE / DÉGORGEMENT
Tirage : avril 2022
Dégorgement : octobre 2026

DOSAGE
5 g/l Extra-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 faite.
Élevage sous bois pendant 6 à 8 mois.

DÉGUSTATION

Œil : une robe jaune pâle brillante.

Nez : des arômes d'agrumes et de fruits blancs, ponctués de notes de fruits confits et d'amande.

Bouche : fraîche et puissante, ponctuée d'une longueur minérale et réconfortante.

ACCORDS METS/VINS
Idéal pour les instants précieux et les célébrations intimes, Brume de Givre sublimera les plats fins mais encore frais comme des poissons délicats, des Saint-Jacques, des volailles légères, des légumes nobles ou des préparations légèrement crémées.

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