CHAMPAGNE

# MARIE SENELLART

PREMIER CRU

VILLE - DOMMANGE






## Eclat de Sève

**BRUT**

**TERROIR**
Petite montagne de Reims Premier Cru
Sols limoneux sableux

**CÉPAGES**
Meunier 62 %, Pinot Noir 23 %, Chardonnay 15 %
Vendange 2024, dont 50 % de vins de réserve

**TIRAGE / DÉGORGEMENT**
Tirage : avril 2025
Dégorgement : septembre 2026

**DOSAGE**
9,80 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 uniquement sur les meuniers.

**DÉGUSTATION**

Œil : avec sa robe cristalline jaune pâle aux reflets dorés, ce champagne présente une fine et belle effervescence.

Nez : d'abord discret puis révélant des arômes de fruits (pêches et agrumes). Quelques notes de noisette et de biscuit s'ouvrent après réchauffement du vin.

Bouche : l'attaque subtile et gourmande laisse ensuite place à une finale fraîche et vive.

**ACCORDS METS/VINS**
Idéal à l'apéritif, Éclat de Sève révélera toute sa gourmandise sur des viandes blanches grillées, une assiette de crustacés et des fromages à croûte fleurie.

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