



CHAMPAGNE VAUCELLE

CUVÉE DES AMBASSADEURS

VINIFICATION

Cuvée 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

- Sol calcaire Jurassique Kimméridgien ;
- Culture raisonnée durable (HVE, VDC) ;
- Première presse ;
- Fermentation malolactique.

Sélection parcellaire pour cette cuvée qui est un **millésime non revendiqué** pour le moment (2018 actuellement).

Élevage de 6 ans.

Dosage : 7g/L

Prix Public : €69.00



DÉGUSTATION

Le nez nous amène vers des **notes d'agrumes**.

En bouche, après un **vieillissement en cave de 6 ans**, la puissance de ce vin se fait subtilement ressentir avec une belle vinosité, une longueur en bouche terminant sur la minéralité.

La Cuvée des Ambassadeurs est la « **crème de la crème** » de la Maison.

Ce champagne n'est élaboré que lors des belles années de vendanges.

SERVICE

Une cuvée prestige qui s'accordera parfaitement lors de vos repas de fête avec par exemple **une dinde à la sauce crémeuse au foie gras** ou encore avec **du fromage** et la fameuse « **tête de moine** ».

Servir à 8/10° C

Maison Thomas Cheurlin

17 Grande Rue
10110 Celles-sur-Ource
champagne-vaucelle.fr

