



# CHAMPAGNE VAUCELLE

## LES VALLONS

### VINIFICATION

Cuvée **70% Pinot Noir** et  
**30% Chardonnay**.

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

Assemblage de différentes parcelles du domaine provenant de la **Vallée de l'Ource**, de la **Seine** et de l'**Arce**.

Élevage de **36 mois**.

Dosage : **8g/L**



### DÉGUSTATION

Le nez dévoile une belle intensité, riche et fruité révélant le pinot noir sur son terroir de prédilection.

Bouche fraîche où **la minéralité et le fruité du Pinot Noir** se révèlent être équilibrés !

D'une belle longueur et légèrement minéral, ce champagne est le **compagnon idéal pour vos cocktails et soirées festives**.

### SERVICE

Convient très bien à l'**apéritif** et pour vous accompagner avec **une pièce de viande** lors d'un repas.

*Servir à 7/8° C*

**Maison Thomas Cheurlin**

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

