



CHAMPAGNE VAUCELLE

TERRE NACRÉE

VINIFICATION

Cuvée **100% Chardonnay**.

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

Assemblage de différentes parcelles du domaine notamment «**La Loge**» et «**Les Faucillères**».

Élevage de **36 mois**.

Dosage : **7g/L**



DÉGUSTATION

Le nez est aérien avec des touches de **fruits blancs** comme la **pêche de vigne**.

Mise en bouche désaltérante avec des bulles très fines, un vin où l'on retrouve des **notes très florales** comme **l'acacia** et aussi **brioché voire mielleuse**.

Un champagne vif et minéral et qui comme son nom l'indique, nous vient de notre terroir **qui fut jadis une mer** et aujourd'hui c'est notre terre, notre vignoble !

SERVICE

Ce champagne peut accompagner de vos **plats à base de poissons** ou un **plateau de fruits de mer**.

Servir à 7/8° C

Maison Thomas Cheurlin

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

