



CHAMPAGNE VAUCELLE

TERRE NATALE

VINIFICATION

Cuvée **100% Pinot Noir**.

- 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 : **7g/L**



DÉGUSTATION

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

Mise en bouche désaltérante avec des bulles très fines, un vin partiellement **vieillit sous foudre** qui apporte maturité et rondeur.

Un champagne qui nous ramène à l'origine du vignoble dans la Côte des Bar et à son cépage principal !

SERVICE

Parfait compagnon pour une **pintade à la sauce aux morilles** ou encore des **tagliatelles de Saint-Jacques**.

Servir à 7/8° C

Maison Thomas Cheurlin

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

