



CHAMPAGNE VAUCELLE

TERRE DE NUANCES

VINIFICATION

Cuvée **100% Blanc Vrai (Pinot Blanc)**.

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

Cépage provenant de notre parcelle appelée « **Les Fioles** ».

Élevage de **5 ans**.

Dosage : **4,5g/L**



DÉGUSTATION

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

En bouche, la fraîcheur et la bulle fine de ce vin est plaisante grâce à un **dosage faible** et les **notes de Blanc Vrai** en font un **champagne gourmand**.

Terre de Nuances représente l'**originalité**, la **rareté** (seulement 2 000 bouteilles) et l'innovation de la Maison car nous utilisons l'un des **cépages rares de champagne** pour l'élaborer. Un champagne pour les amateurs et épicurien !

SERVICE

Ce champagne sera le compagnon idéal à l'**apéritif** mais aussi pour votre accord mets/vins avec du **poisson comme une dorade grillée** par exemple.

Servir à 8/10° C

Maison Thomas Cheurlin

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

