



CUVÉE 4 EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2019

20% Chardonnay, 20% Pinot Blanc, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

LA SUBLIME 4 > TONIQUE ET CHARPENTÉ

Nouvelle création d'Émilie, l'idée est née en 2018 après une belle réflexion sur le parcellaire, les différents cépages et l'envie de faire un champagne de repas millésimé. C'est clairement la cuvée la plus atypique de la maison avec ce parfait quatuor au dosage extra-brut (2g/l) donnant une harmonie pleine de finesse et de longueur en bouche. **Un Champagne rare !**

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune dorée

Nez : Note de jeunesse, d'agrumes citron, voire zesté pamplemousse, puis délicatement le nez évolue vers des notes de fruits exotiques (ananas, mangue) et de fruits blancs (poire, pêche). Touche de minéralité, iodée.

Bouche : Attaque en bouche très tonique, tendue. On retrouve les notes d'agrumes puis une belle charpente apportée par la présence des cépages noirs. Belle ampleur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A servir en apéritif et s'accompagnera aussi parfaitement avec les poissons et fruits de mers.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 20% Chardonnay, 20% Pinot Blanc, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
- ◆ Millésime 2019
- ◆ Dosage Extra-Brut : 2g/litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75cl) : 1.500 bouteilles



CHAMPAGNE
DEHEURLES
DANIEL & FILLES

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

contact@champagne-daniel-deheurles.com

www.champagne-daniel-deheurles.com