



CUVÉE ORIGANCE

Millésime 2015

Brut



Champagne Cheurlin-Dangin

17 Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource

Tel. 03 25 38 50 26 | Email. contact@cheurlin.fr

Web. www.cheurlin-dangin.fr



Assemblage : Chardonnay majoritaire et Pinot Noir.

Sols : Vignes établies sur des sols argilo-calcaires et des sous-sols de craie assurant un bon drainage.

Le vignoble : Le vignoble, situé dans l'Aube, au sud de la zone d'appellation Champagne, s'étend sur les vallées de l'Ource, de l'Arce et de la Seine sur des parcelles aux terroirs variés.

Elaboration : Elaboré selon la méthode traditionnelle champenoise avec contrôle de température et seconde fermentation en bouteille.

Vieillessement : Durée de vieillissement de 48 mois minimum.

Robe : Bel habit jaune pâle étincelant. Une effervescence fine et légère vient nourrir un cordon persistant de délicates bulles.

Nez : La patine du temps apporte ses arômes de miel d'acacia, de confiture d'abricot, de mirabelles au sirop et de pâte de coings.

Bouche : La complexité se retrouve en bouche avec la générosité d'un panier de fruits blancs, poire, pomme, mirabelle à l'alcool associés à de l'orange et à du pomélo.

Servir entre 8 et 10°C
12% alcool