



# L'ÉLIXIR BRUT MILLÉSIME 2011

## L'OUVERTURE VERS D'AUTRES PAPILLES : LE BOIS

Créée par Daniel Deheurles en 2009 et née d'une envie de faire une cuvée insolite, nommée l'ÉLIXIR.

Référence à une bonne année, elle est un mélange à la fois de modernité et de tradition. Emilie la considère souvent comme un héritage. Belle, élancée, l'Élixir surprend par sa complexité, son attaque franche.

**Un mariage réussi ! Un champagne unique et gourmand !**

## DÉGUSTATION

**Œil** : Robe jaune paille, bulles très fines

**Nez** : Belle complexité de notes à la fois vanillées, briochées et beurrées, surélevées de quelques percées d'agrumes confits.

**Bouche** : Mise en bouche bien équilibrée mettant parfaitement en valeur la saveur boisée qui charpente cette cuvée.

Belle harmonie rappelant quelques saveurs d'antan (caramel au lait), ainsi qu'une pointe épicée.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

A servir en apéritif, sur un foie gras poêlé, souris d'agneau confites ou tout simplement au cours d'un brunch.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 100% Chardonnay « Blanc & Blancs »
- ◆ Élevé en fût de chêne/demi-muid 6 mois
- ◆ Millésime 2011
- ◆ Dosage : 5g / litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75cl)



CHAMPAGNE

*Daniel*  
**DEHEURLES**  
& *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

