



# Champagne Alain Mercier & Fils

## HOLO

### Champagne Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	HOLO
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Charismatique, captivant, HOLO revendique son caractère plein, entier, riche de son sol argilo-calcaire et de l'exposition plein sud des coteaux de Passy-sur-Marne. Atypique en Vallée de la Marne, ce Blanc de Blancs offre une signature totalement décalée, à contre-pied des registres traditionnels du Champagne. Entre finesse et complexité, ce Blanc de Blancs de repas aux évocations florales, propose une intéressante lecture gustative avec ses notes d'agrumes et brioche.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.  
Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, soutenue.  
**NEZ :** Expressif, arômes d'agrumes, arômes de banane, arômes de cannelle, arômes de brioche, arômes de noisette grillée.  
**BOUCHE :** Vive, riche, notes d'agrumes, notes de fruit de la passion, notes de réglisse, rond, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 5° et 8°  
**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2026



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile(s)  
Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'or  
Prix Plaisir Bettane et Desseave 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

