



Reflets d'un Terroir
100% VILLERS MARMERY

Depuis 1997, Marion BOUTILLEZ élabore au sein du Champagne BOUTILLEZ MARCHAND des cuvées authentiques issues du terroir de Villers Marmery. La typicité de ce terroir : **une exception de la Montagne de Reims** par sa plantation majoritaire en **Chardonnay** pour des vins fins, élégants et raffinés.

Un seul Terroir – Un seul Cépage – Une Gamme unique

20 ans après, la cuvée ECRIN N°1 est née. Cette cuvée élaborée en collaboration avec **la Tonnellerie de Champagne et le bouchonnier Oller**, tous deux "**Entreprise du Patrimoine Vivant**", représente la signature de la Maison.

Un champagne Blanc de Blancs vinifié et élevé sur lies en fût de chêne pendant 11 mois. La Tonnellerie de Champagne, en partenariat avec l'ONF, a sélectionné **des chênes bicentennaires de la Montagne de Reims**, reconnue "**Forêt d'exception**", pour réaliser des **pièces champenoises de 205 Litres avec une double chauffe, douce et lente**.

L'Ecrin N°1 a été réalisé en 1 514 exemplaires uniquement.

Ouvrir l'Ecrin est une invitation confidentielle à une très grande dégustation ...

*Marion Boutillez,
Vigneronne tout simplement...*