

CHAMPAGNE
M-MARCOULT



VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

LES BISTRONOMIQUES

ROSÉLINE
BRUT ROSÉ

ASSEMBLAGE

Un rosé gourmand, fruité et délicat qui accompagnera à merveille vos apéritifs d'été, une panna cotta à la framboise ou une planche de charcuteries.

Cette cuvée de rosé fruitée, gourmande et légère, est élaboré avec soin et précision, à partir d'un assemblage de vins blanc de réserve, et d'un coteau-champenois rouge vinifié à la propriété. Ce vin rouge, issu de plusieurs millésimes, est vinifié à partir de parcelles et raisins rigoureusement sélectionnés, puis est vieilli en fûts de chêne.



RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil: sa couleur vous charme dès le service. Sa teinte rose clair et ses légers reflets de zeste d'orange sont un régal pour les yeux.

Nez: beaucoup de douceur et de gourmandise avec des notes de fruits rouges séchés, de cramberry, de figue et de confiture de fraise, domine le nez avec subtilité.

Bouche: en accord avec le nez, la bouche est fruitée, ronde et gourmande. La trame acidulée révèle des fruits tel que la mandarine ou l'orange sanguine, apportant une bonne dimension à la fin de bouche.

Accords mets/vins: Roséline est idéale pour un apéritif d'été, avec un pâté en croûte, quelques verrines de tartare de saumon, de coques en gelée et grenade, de jambon cru et de melon de Cavailon. Elle sera aussi parfaite sur une panna cotta à la framboise.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 50 % Chardonnay 50 % Pinot Noir
Terroir : 90 % Barbonne-Fayel, 10 % Côte des Bars
Vinification : cuve inox et fût chêne
Vieillessement sur lattes : 24 mois minimum
Vins de réserve : 40 %
FML : 100 %
Dosage : Brut - 6.5 g/L
Température de service : 11 à 13 degrés
Contenant de dégustation : Verre à vin ample
—
EXISTE EN MAGNUM

CHAMPAGNE M.MARCOULT

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com

🌐 www.marcoult.com 📷 [@champagne_marcoult](https://www.instagram.com/champagne_marcoult) 📱 [champagnemarcoult](https://www.facebook.com/champagnemarcoult)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique **vrai studio** (Instagram : @vrai.studio.paris) Photographie **Camille Gabarra** (Instagram : @camillegabarra)

MISE À JOUR : AVRIL 2025