

CHAMPAGNE M-MARCOULT



VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

LES GASTRONOMIQUES

BONNOTS

Rosé de saignée Parcelleaire

EXTRA BRUT — VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

*Cette cuvée intense, puissante et fruitée,
est élaborée avec exigence et précision.
Taillée pour la table, elle sublimerait quelques
copeaux de patta negra, un filet de biche aux
airelles ou encore une forêt noire. Toutes
les possibilités s'offrent à vous
avec cette cuvée pour épater vos convives !*

Ce **rosé de saignée** intense et puissant, élaboré avec beaucoup d'exigence, est vinifié exclusivement à partir de **grains de Pinot Noir** sélectionnés rigoureusement et issus d'une seule parcelle plantée en 1969, bénéficiant d'une exposition et d'un terroir idéal.

La vendange se fait à pleine maturité. Nous pratiquons un premier tri des raisins dans la vigne et un second tri sur une table de tri. Les raisins sont ensuite foulés et éraflés puis refroidis. **La macération dure entre 18 et 30 heures.** Cette durée dépend de la couleur mais surtout des arômes recherchés. Aussitôt décuvé, la fermentation alcoolique est lancée en fût de chêne. **Le bois utilisé pour la réalisation de ces fûts est sélectionné localement sur pied avec notre tonnelier, et la chauffe validée au nez par nos soins.** Le vieillissement sur lie se fait également intégralement sous bois. La fermentation malo-lactique est bloquée afin de garder de la fraîcheur. Toujours dans un souci de conserver



les arômes, cette cuvée ne subit qu'un seul pompage ; la gravité étant majoritairement utilisée. Ce vin n'est pas passé au froid ou filtré. **Le remuage se fait à la main.**

RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil: la robe se pare d'une teinte grenat intense avec de profonds reflets saumonés. Une vive effervescence alimente une large collerette persistante.

Nez: le premier nez est puissant, complexe et intense avec une très grande diversité aromatique. La cerise noire bien mûre domine, mais on trouve aussi des notes de cassis, de framboise et de prune. On est dans le registre du vin de gastronomie.

Bouche: ronde, fruitée, puissante et juteuse, patinée par la vinification sous bois. La fin de bouche reste concentrée sur les fruits rouges cuits (fraise, groseille) et sur des arômes d'amande grillée et de bois de santal. Le faible dosage laisse apparaître une légère trame mentholée qui apporte de la fraîcheur.

Accords mets/vins: ce vin de gastronomie est taillé pour la table, il s'accordera à merveille avec un filet de biche aux aileres, une grillade marinée ou un onglet de bœuf. Il sublimerait également un apéritif dinatoire et des copeaux de patta-negra ou encore un dessert tel qu'une forêt noire ou un crumble de fruits d'automne. Toutes les possibilités s'offrent à vous avec cette cuvée pour épater vos convives !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Pinot Noir
Terroir : Barbonne-Fayel - Lieu-dit *Les Bonnots*
Vinification : Fût de chêne
Vieillessement sur lattes : 24 mois minimum
Vins de réserve : 40 %
FML : 0 %
Dosage : Extra-Brut - 4 g/L
Température de service : 11 à 13 degrés
Contenant de dégustation : Verre à vin ample



www.marcoult.com



[@champagne_marcoult](https://www.instagram.com/champagne_marcoult)



[champagnemarcoult](https://www.facebook.com/champagnemarcoult)

CHAMPAGNE M-MARCOULT

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com



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