

Champagne M-MARCOULT Cuvée d'exception



L'histoire du champagne M-Marcoult débute en 1967 et n'a pas faibli depuis.

L'esprit « vigneron indépendant » règne assurément sur cette dernière Cuvée d'exception Extra Brut 50/50 à savoir 50% chardonnay - 50% pinot noir - Vieilli 5 ans, Cru Barbonne-Fayel. Un assemblage qui séduit pour sa fraîcheur et sa spontanéité révélant l'identité d'un terroir et la passion de vignerons convaincus.



C'est au cœur d'un terroir préservé par des vignerons indépendants que les cuvées de fêtes Champagne M-Marcoult ont trouvé naissance. Et, en effet, la préservation du terroir n'est pas un vain mot pour Florence et Julien Marcoult, ces passionnés de vin de Champagne élaborant et conduisant leurs cuvées exclusivement dans leur propre cave, et ce à partir d'une récolte provenant également uniquement du domaine... Ce dernier certifié HVE (niveau 3) par le ministère de l'Agriculture fait également l'objet de toutes les attentions avec une préservation de l'environnement, de la faune et de la flore. Plus d'insecticides, des produits limités et sous-dosés, des vignes enherbées et des sols travaillés afin de préserver leur équilibre naturel !

Ne choisissant pas la facilité, les Marcoult ont opté pour une maturation volontaire qui révèle des arômes délicats de fruits murs et de fruits secs. La légèreté et l'élégance de cette cuvée gourmande éblouissent avec cette déclinaison raffinée d'agrumes et ces légères touches poivrées.

Un bel équilibre qui n'enlève rien à l'audace de cette Cuvée d'exception devrait séduire sans réserve les amateurs de vin de Champagne de caractère magnifiant un terroir mené avec responsabilité.