

CHAMPAGNE
M-MARCOULT



LES ÉPHÉMÈRES

CUVÉE EXCEPTION
EXTRA BRUT 50/50

CHARDONNAY PINOT NOIR VIEILLISSEMENT LONGUE DURÉE

Un Champagne aromatique d'une grande finesse ayant bénéficié d'un vieillissement longue durée, lui conférant des notes confites, révélées par un faible dosage.

Il accompagnera à merveille un apéritif dinatoire, mais aussi un rôti de porc Orloff, ou une blanquette de poisson. Idéal pour s'initier aux extras bruts.

La cuvée exception, un champagne raffiné, très aromatique et délicat, issu d'un assemblage de Chardonnay et Pinot Noir. Il a bénéficié d'un long repos dans nos caves. Cette maturation volontaire permet de révéler des arômes gourmands de confits et fruits mûrs sublimés par un dosage extra-brut.

Comme chaque cuvée de notre domaine, la vinification est très précise et exigeante (double fraction des cuvées, vins clairs en petites cuves inox thermorégulées à basse température, débouillage à froid, vinification à basse température, pompage minimum, de gravité le plus possible).



RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil: lumineuse avec un joli or jaune. Beaucoup de finesse.

Nez: le premier nez offre beaucoup d'élégance avec des notes d'agrumes, de poire et de fruits secs ; puis en s'ouvrant, cette cuvée révèle des arômes d'abricot sec, de fruits confits et de fleurs blanches.

Bouche: juteuse, gourmande et raffinée. Des fragrances de kumquat, de calisson et de poivre apparaissent pour notre plus grand plaisir. Le Pinot Noir et le vieillissement offrent maturité, douceur et gourmandise, balancé par un Chardonnay qui apporte légèreté, fraîcheur et complexité, le tout sublimé par un dosage extra brut.

Accords mets/vins: un vin léger, élégant et complexe avec beaucoup de relief et de prestance qui aimera la compagnie d'une belle cuisine ou d'une planche apéritive très gourmande.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : Barbonne-Fayel
Chardonnay : 50 %
Pinot Noir : 50 %
Vins de réserve : 40 %
Fermentation malo-lactique : 100 %
Cuve inox : 100 %
Dosage : Extra-Brut - 6g/L
Vieillessement sur lattes : 60 mois minimum

CHAMPAGNE M.MARCOULT

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com

www.marcoult.com [@vrai.studio.paris](https://www.instagram.com/vrai.studio.paris) [@camillegabarra](https://www.instagram.com/camillegabarra) [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)