

CHAMPAGNE  
**M-MARCOULT**



LES ÉPHÉMÈRES

**CUVÉE FRISSON – 22**  
**BRUT NATURE**  
100% CHARDONNAY

*Une cuvée raffinée d'amateur  
avec une grande personnalité,  
alliant fraîcheur, maturité et finesse.  
À marier avec un risotto au parmesan,  
une queue de lotte rôtie  
ou un Chaource fermier.*

**Ce Blanc de Blancs brut nature** est raffiné, élégant, très aérien. Il est vinifié avec minutie et précision à partir de *Chardonnays sélectionnés et récoltés à pleine maturité. Le vieillissement en cave est volontairement prolongé afin d'apporter maturité, rondeur et souplesse* à cette cuvée marquée par la typicité des raisins solaires et amples du Sézannais. Une cuvée avec beaucoup de fraîcheur, tout en finesse, portant l'empreinte de son terroir, sublimée par un faible dosage.



RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

**Œil:** une teinte très claire, une belle finesse de mousse qui laisse présager une grande délicatesse.

**Nez:** premier nez très net, raffiné avec beaucoup de complexité. Les noisettes fraîches et sèches se mélangent à des arômes de fleurs séchées et de fruits secs torréfiés comme l'amande.

**Bouche:** l'attaque en bouche est franche, élégante et racée, avec beaucoup de sincérité. Des notes de fruits blancs confits et d'agrumes viennent compléter les arômes de fruits secs, sublimés par un côté acidulé. La finale est longue et saline.

**Accords mets/vins:** cette cuvée d'amateur a une grande personnalité, à marier avec un risotto au parmesan vieux avec des noisettes effilées et torréfiées. Pour les plus audacieux, quelques copeaux de truffes blanches vous enchanteront. La cuvée Frisson s'accordera parfaitement avec une queue de homard snackée, une queue de lotte rôtie ou un plateau de fromages à pâte molle type Chaource fermier ou Saint-Marcellin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : Barbonne-Fayel  
Chardonnay : 100 %  
Vins de réserve : 70 %  
Avec fermentation malo-lactique : 100 %  
Cuve inox : 100 %  
Dosage : Brut nature > 3g/L  
Vieillessement sur lattes : 36 mois minimum

**CHAMPAGNE M-MARCOULT**

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com

🌐 [www.marcoult.com](http://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)