

# CHAMPAGNE M-MARCOULT



## LES ÉPHÉMÈRES

### CUVÉE RÉVÉLATION BRUT NATURE 60/40

CHARDONNAY PINOT NOIR VIEILLISSEMENT PROLONGÉ

*Cuvée partiellement passée sous bois pour un vin subtil et étoffé, sublimé par un dosage Brut nature. Beaucoup de légèreté et de finesse, des notes de fruit sec et de pain grillé. Idéal sur un plateau de fromage affiné ou une viande blanche.*

**Cuvée d'assemblage d'une grande subtilité**, où le vieillissement partiel en fût de chêne, combiné au dosage Brut nature révèlent les deux cépages mis en œuvre. La vinification est très précise et exigeante (double fraction des cuvées, vins clairs en petites cuves inox thermo-régulées à basse température, débouillage à froid, vinification à basse température, pompage minimum) avec **une maturation partielle sous bois** afin d'apporter une complexité et une patine au vin grâce à la micro oxygénation.

C'est la cuvée idéale pour découvrir les bienfaits du vieillissement sous-bois. **Novices ou amateurs tomberont sous le charme** de cette cuvée à la fois délicate et intense.



## RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

**Œil** : un vin doré avec beaucoup d'intensité.

**Nez** : le premier nez est intense et expressif, avec une petite touche de boisé fondu, des notes de fruits confits, de fruits au sirop, de pain grille et de fruit secs de type amande.

**Bouche** : ample et franche, un caractère juteux avec des agrumes en milieu de bouche, et une légère présence tannique qui donne de la fraîcheur au vin. La finale est longue et bien portée par un dosage léger qui accompagne le tout en délicatesse. En se réchauffant, le vin exprime encore mieux son univers, sa structure reste juteuse et fraîche et le vin gagne en harmonie.

**Accords mets/vins** : Cette cuvée saura accompagner vos apéritifs gourmands, mais pourra aussi être une bonne partenaire des poissons et des crustacés. En se réchauffant elle trouvera aussi sa place aux cotés de fromage comme la tomme ou le comté.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : Barbonne-Fayel  
Chardonnay : 60 %  
Pinot Noir : 40 %  
Particularité : Partiellement vieilli en fût de chêne  
Vins de réserve : 40 %  
Fermentation malo-lactique : 100 %  
Cuve inox : 100 %  
Dosage : Brut nature > 3 g/L  
Vieillessement sur lattes : 48 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) [@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)