CHAMPAGNE

M·MARCOULT

VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

LES HISTORIQUES

RÉSERVE

BRUT 60/40

CHARDONNAY PINOT NOIR — VIEILLISEMENT PROLONGÉ

Un vin mûr de dégustation pour partager un bon moment avec des proches. Surprenant avec un plateau de fromages affinés ou avec un fondant au chocolat relevé de zeste d'orange.

Cette cuvée maturée et complexe a bénéficié d'*un vieillissent prolongé en cave sur lies*, révélant des arômes de fruits confits et de fruits mûrs. *La vinification est toujours rigoureuse et soignée* (double fraction des cuvées, vins clairs en petites cuves inox thermorégulées à basse température, débourbage à froid, vinification à basse température, pompage minimum).

RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil : robe lumineuse et légèrement dorée aux reflets or vieux.

Nez : le premier nez exprime une belle maturité de fruit confit, de miel d'acacia avec quelques notes d'eaux de vie qui lui donne un côté aérien. On visualise rapidement une poire très mûre et quelques cerises au kirsch. En laissant le champagne s'ouvrir, des notes plus gourmandes apparaissent, telles que la pâte d'amande ou des fleurs séchées.

Bouche : crémeuse et acidulée avec une belle rondeur, on retrouve le coté gourmand avec la pâte d'amande et le baba au rhum. La finale est longue avec des notes d'oranges et d'agrumes confits.

Accords mets/vins : oser servir cette cuvée sur un plateau de fromages affinés ou sur un fondant au chocolat relevé de zeste d'orange.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : Barbonne-Fayel
Chardonnay : 60 %
Pinot Noir : 40 %
Vins de réserve : 40 %
Fermentation malo-lactique : 100 %
Cuve inox : 100%
Dosage : Brut – 9 g/L
Vieillissement sur lattes : 48 mois minimum
—
EXISTE EN MAGNUM & JÉROBOAM

CHAMPAGNE M.MARCOULT
03 26 80 20 19
12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel
contact@marcoult.com
www.marcoult.com *champagne_marcoult* *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)