

CHAMPAGNE M-MARCOULT



VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

LES PARCELLAIRES

CARABINS

Blanc de Noirs Parcelleire

BRUT NATURE — VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN FÛT D'ACACIA

Cuvée surprenante, riche, soyeuse et équilibrée, idéale pour les gastronomes amateurs de découverte. Avec ses notes de fruits confits, de fleur d'acacia et de miel, elle trouvera aisément sa place aux cotés d'un saumon gravelax ou d'une cuisine thaï.

Ce **Blanc de Noirs** d'exception, riche, équilibré et subtil a bénéficié des plus hauts soins de la Maison. Issue d'une seule parcelle surnommée *les Carabins* et plantée en 1974, elle réunit des conditions idéales avec une exposition sud-est et un sous-sol crayeux couvert de 20 à 30 cm de terre végétale, idéal pour la culture du Pinot Noir.

Cette cuvée **100% Pinot Noir** a bénéficié des plus hauts soins de vinification et est *élaborée exclusivement à partir des cœurs de cuvées sélectionnés au moment du pressurage*. Ces derniers sont tous dégustés puis entonnés en fûts d'acacia dès le lendemain. La fermentation se fait sous bois – grâce à des levures indigènes – ainsi que le **vieillessement qui est réalisé exclusivement en fût d'acacia**. Le bois utilisé pour la réalisation de ces fûts est sélectionné localement sur pied avec notre tonnelier, et **la chauffe validée au nez par nos soins**. Afin de préserver un maximum d'arômes cette cuvée ne subit



qu'un seul pompage ; la gravité étant majoritairement utilisée. Ce vin n'est pas non plus passé au froid, ni filtré. Le remuage se fait à la main.

RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil : au service, on découvre une couleur subtile robe or jaune, avec quelques reflets cuivrés et or rose, typiques du pinot noir.

Nez : un premier nez est puissant avec beaucoup de délicatesse et d'élégance révélant des arômes fruités et floraux. Des notes de fruits confits, de rose, de fleur d'acacia, de miel, d'écorce d'orange, de pamplemousse et de poivre se marient

Bouche : l'attaque est éclatante, puis on découvre une bouche ample, puissante et tendre avec un fruit soyeux et une grande finesse. Les bulles sont délicates et le côté agrume donne du peps et de la vie au vin. Le relief épicé, torréfié, et le bois intégré de cette cuvée lui donne beaucoup de personnalité. L'acacia sublime un pinot noir délicat et élégant révélant des notes de gingembre et citronnelle. La fin de bouche offre une bonne longueur acidulée, très texturée avec une sensation de pâte de fruits, de réglisse, d'agrumes confits.

Accords mets/vins : cette cuvée très riche et équilibrée sera un bon allié pour les gastronomes. Vous pourrez la marier avec un saumon gravlax, des ris de veau caramélisés ou encore divers gibiers à plumes. Une cuisine thai s'accordera également à merveille avec cette cuvée surprenante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : Barbonne-Fayel
Pinot noir : 100 %
Taille : Chablis
Parcelle : les Carabins
Vins de réserve : 50 %
Fermentation malo-lactique : 70 %
Fût d'acacia : 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 @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)