

La Saint-Valentin avec les Champagnes M.Marcoult

Pour fêter la Saint-Valentin, les [Champagnes M.Marcoult](#) vous invitent à découvrir ses cuvées, du Blanc de Blancs aux Rosés.

LES CHAMPAGNES MICHEL MARCOULT

Les [Marcoult](#), Florence et Julien, s'occupent de leur terroir depuis 1967. Les Champagnes de ces terres sont récoltés manuellement dans les vignobles sézannais et dans une philosophie éco-responsable.

Pour fêter la Saint-Valentin, les Champagnes M.Marcoult vous invitent à découvrir ses cuvées.

CUVÉE HÉRITAGE

Une cuvée Blanc De Blancs réalisée à partir de cépages de Chardonnay qui offre à l'oeil une belle couleur or claire aux reflets verts. Son parfum fruité et minéral dévoile des arômes d'ananas, de pêche, de mirabelle et d'amande grillée. À servir entre 6° et 8°, en apéritif ou avec des produits de la mer, de la volaille ou du fromage.



Prix :

26.90€- 75 cl

55.90€-150 cl

CUVÉE MACRÊTS



Du Champagne blanc élaboré exclusivement à partir de Chardonnay à la robe or jaune et aux reflets cuivrés. Avec un nez complexe aux arômes d'amande et de fruits caramélisés, pour finir avec une bouche généreuse sur des notes de pain grillé et de café. À déguster entre 6° et 8° avec du homard, de la blanquette de veau, du chapon à la broche ou du fromage.



Prix : 42.30€-75 cl

CUVÉE EXCEPTION

Composée de 50% chardonnay et 50% pinot noir, cette cuvée a bénéficié d'un repos de 5 ans dans les caves. Sa robe doré et lumineuse dévoila au premier nez offre des notes de fruits et de fruits secs, pour laisser apparaître en bouche des fragrances de kumquat, de calisson et de poivre.

Dans cet, assemblage, le pinot noir offre maturité, douceur et gourmandise au nez; et la balance des Chardonnay lui donne sa légèreté, sa fraîcheur et sa complexité. À savourer entre 6° et 8° en apéritif ou avec des produits de la mer.



Prix : 29.50 €- 75cl

CUVÉE ROSELINE

Une cuvée de Champagne Brut Rosé composé de 50% de Chardonnay et de 50% de Pinot noir.
Sa couleur framboise aux reflets orangés ravie l'oeil, une couleur en accords avec ses arômes de fruits rouges.
À servir entre 6° et 8° avec des charcuteries, des fruits de mer ou des desserts aux fruits.



Prix :

26.90€-75cl

55.90€-150cl

[Découvrez les Champagnes M.Marcoult !](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.