

CHAMPAGNE  
**M-MARCOULT**



VIGNERON DE TERROIR  
À BARBONNE-FAYEL

LES BISTRONOMIQUES

**HESTIA**  
EXTRA BRUT 60/40

*Assemblage de vins sélectionnés pour leur structure et leur gourmandise. Un Champagne mûr de dégustation, chaleureux, ample et généreux, idéal à l'apéritif au coin du feu ou sur un Mont d'Or chaud.*

*Hestia, déesse grecque du feu sacré et du foyer. Elle préside les repas de fête. Hestia est une cuvée généreuse avec une large palette aromatique, pleine de gourmandise et mise en valeur par un faible dosage ajusté avec soin. Les 40% de Pinot Noir apportent une structure fruitée, balancée par le Chardonnay qui confère subtilité et finesse. Le vieillissement prolongé dont a bénéficié cette cuvée la rend complexe, gourmande, structurée et révèle des arômes d'amande et de fruit sec.*

*C'est la cuvée idéale pour les apéritifs au coin du feu, pour accompagner un poisson en sauce ou un mont d'or chaud.*



RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

**Œil:** une robe profonde avec de la brillance et de beaux reflets dorés.

**Nez:** le premier nez exprime la fraîcheur du Chardonnay et la gourmandise du Pinot Noir. Le nez est ouvert et intense. Il est très gourmand tout au long de la dégustation. Dans des verres amples, il évolue ensuite vers les fruits plus confits, la poire bien mûre, les fruits secs, l'amande grillée.

**Bouche:** la bouche est généreuse avec une attaque riche aux saveurs gourmandes de fruits noirs et de pâte d'amande. La texture du vin apporte beaucoup d'équilibre et accompagne l'effervescence jusqu'à sa note finale salée.

**Accords mets/vins:** une planche apéritive mixte (fromage/charcuterie), un poisson en sauce, une longue soirée d'hiver au coin du feu.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 60 % Chardonnay 40 % Pinot Noir

Terroir : Barbonne-Fayel

Vinification : cuve inox et foudre

Vieillessement sur lattes : 36 mois minimum

Vins de réserve : 50 %

FML : 100 %

Dosage : Extra-Brut - 5 g/L

Température de service : 11 à 13 degrés

Contenant de dégustation : Verre à vin ample

—  
EXISTE EN MAGNUM

**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 📍 [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)

MISE À JOUR : AVRIL 2025