



Champagne Michel Marcoult

Brut Réserve

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Brut Réserve
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (60%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12 %
Contenance :	150 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, effervescence régulière, reflets cuivrés.

NEZ : Fruité, généreux, arômes de cerise kirchée, arômes de coing, arômes de poire, arômes d'amande grillée.

BOUCHE : Complexe, généreuse, charnue, notes de coing, notes de fruits compotés, notes de miel, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Volailles, Fromages affinés, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2015 : 14/20

Concours mondial de Bruxelles 2017 : Bronze

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'argent

Concours des vins de Lyon 2015 : Médaille d'argent

Concours des vins Féminalise 2014 : Médaille d'argent

Concours des vins Féminalise 2013 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

