



Champagne Marc

Initiale Noir & Blanc

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	initiale Noir & Blanc
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (50%) / Meunier (10%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Sa composition donne naissance à un vin aussi équilibré que généreux. Ce champagne dévoile à la dégustation une acidité discrète, enveloppée de rondeur et de fruité pour accompagner tous vos apéritifs gourmands !



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation thermo-régulée, Vinification classique.
Elevage en cuve inox, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, cristalline, reflets or.
NEZ : Élégant, minéral.
BOUCHE : Harmonieuse, généreuses notes de fleurs blanches.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 8°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2017 : Médaille d'argent
Le guide Hachette des vins 2019
Concours mondial de Bruxelles 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

