



Champagne Marc

Grande Cuvée

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Grande Cuvée
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (50%) / Meunier (5%) / Pinot noir (45%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Elle est le fruit d'une belle alliance entre jeunesse et maturité. Jeune par la fraîcheur de sa composition, mature par son repos en cave, durant 5 années, ce champagne acquiert ses qualités intrinsèques en vieillissant .



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée, Pressurage.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, intense, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, féminin.

BOUCHE : Complexe, subtiles notes de fleurs blanches.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 8°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2017



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Spécialités asiatiques



DISTINCTIONS

Decanter 2013 : Médaille d'argent

Le guide Hachette des vins 2014 : Vin cité

Concours mondial de Bruxelles 2016 : Grande médaille d'or

International Wine Challenge 2015 : Médaille d'argent

Concours des vins des vignerons indépendants 2015 : Médaille d'argent

International Wine & Spirit Competition 2016 : Silver

Powered by **Plugwine**

