



Champagne Marc

Ultima

Champagne - Blanc

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

Raffiné, ce champagne marie avec délicatesse les saveurs d'autrefois à l'équilibre d'aujourd'hui. La Maison renoue avec les techniques d'un temps disparu. Ce champagne de maturité libère parfait pour accompagner un repas en amoureux.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en fût de chêne de deux vins.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets or.
NEZ : Élégant, riche.
BOUCHE : Complexe.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées chaudes, Terrine de poisson, Poissons en sauce, Viandes blanches grillées



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

