



Champagne Michel Marcoult

Brut Rosé

Champagne - Rosé

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



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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

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



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur framboise, bulles fines, reflets orangés.

NEZ : Fruité, généreux, arômes de cerise, arômes de framboise, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Riche, ronde, subtiles notes d'agrumes, notes de fruits à noyau, notes de fruits rouges, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Fruits de mer, Crustacés, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2015 : Médaille d'argent

Gault Et Millau 2015 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'or

Concours des vins des vignerons indépendants 2014 : Médaille d'or

Concours des vins des vignerons indépendants 2013 : Médaille d'argent

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

Concours des vins de Lyon 2017 : Médaille d'or

Concours des vins Féminalise 2016 : Médaille d'or

Concours des vins Féminalise 2018 : Médaille d'argent

Concours Agricole de Paris 2015 : Médaille d'argent

Le Point 2017 : 14,5/20

ELLE à Table 2017 : Médaille d'or

