



# Champagne Michel Marcoult

## Extra Brut Authentique "Les Macrêts"

### Champagne Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Extra Brut Authentique "Les Macrêts"
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Véritable concentré de savoir-faire familial hérité, cette cuvée parcelle d'exception a bénéficié des plus hauts soins de la Maison.



#### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, nombreuses bulles très fines, reflets cuivrés.

**NEZ :** Aromatique, complexe, arômes d'amande, arômes de fruits confiturés, arômes de mirabelle, arômes de café, arômes de pain grillé, subtils arômes de chêne.

**BOUCHE :** Complexe, généreuse, charnue, notes de fruits confiturés, notes de cannelle, notes de clou de girofle, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Homard, Blanquette de veau, Chapon à la broche, Fromages



#### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2016 : Médaille d'or

Concours général agricole 2017 : Médaille d'or

Gault Et Millau 2015 : 15/20

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

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

Le guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2014 : Médaille de bronze

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'or

Concours des vins Féminale 2017 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2016 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2017 : Médaille d'or

Tasted 100% blind 2015 : 89/100

ELLE à Table 2016 : Médaille d'or

