



Michel Marcoult

Champagne Brut Rosé



Zona:	Barbonne Fayel – Côte de Sézanne
Vitigno:	50% Chardonnay – 50% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica 100%
Invecchiamento sul lievito:	minimo 24 mesi
Dosaggio:	Brut 10 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	22 mg/L



Champagne della Côte de Sézanne, parte più a sud della Côte des Blancs, prodotto in azienda certificata Haut Valeur Environnementale, facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 40% di vini di riserva, il vino rosso Côte champenoise utilizzato per l'assemblaggio viene conservato in rovere.

Ha color lampone con riflessi buccia d'arancia, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso i frutti rossi, su tutti i lamponi, dominano con leggerezza; al palato è fresco e dolce, i frutti rossi sempre presenti, lasciano spazio a un aroma di arance rosse che danno una buona dimensione sul finale..

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, affettati, carni bianche o una bella grigliata all'aperto.



- *Concours Vignerons Indépendants 2014: Oro*
- *Concours de Epernay 2015: Argento*
- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento*
- *Guida Hachette 2016: 1 citazione*
- *Concours Générale Agricole Paris 2016: Oro*
- *Concours des Féminales 2016: Oro*
- *Guida Hachette 2017: 1 stella*
- *Concours de Lyon 2017: Argento*
- *Concours Elle à Table 2017: Oro*
- *Concours des Féminales 2018: Argento*



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne