



Michel Marcoult

Champagne Brut Tradition



Zona:	Barbonne Fayel – Côte de Sézanne
Vitigno:	60% Chardonnay – 40% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica 100%
Invecchiamento sul lievito:	minimo 24 mesi
Dosaggio:	Brut 9 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	21 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, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è carnoso, con note di pesche gialle ed albicocche, poi raggiunte da sentori più sottili di nocciole, mandorle e gelsomino.

Al palato è molto equilibrato grazie ad una buona tenuta dell'acidità. Ritroviamo le note del naso con un finale citrino che assicura la persistenza. Vino di charme, coerente, con una bella maturità.



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, o perché no, con una pizza.



- *Concours Vignerons Indépendants 2012: Oro*
- *Concours de Lyon 2014: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro*
- *Guida Hachette 2015: 1 stella*
- *Tasted 100% Blind 2015: 85/100*
- *Decanter WWA 2015: Bronzo*
- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Oro*
- *Concours Elle à table 2015: Oro*
- *Concours des Féminales 2016: Oro*
- *Guida Hachette 2017: 1 stella*
- *Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento*
- *Concours de Lyon 2017: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2018: Argento*
- *Concours des Féminales 2019: Oro*



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