



Michel Marcoult

Champagne Brut Millésime 2010



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 60 mesi
Dosaggio:	Brut 9 g/litro
Tempo di conservazione:	8-10 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
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.

Vino di colore dorato con profondità marcata.

Al primo naso è molto elegante e raffinato, delicato con un tocco di mandorla fresca ed una punta di limone. Un vino che si modificherà scaldandosi.

Al palato è aereo, succoso con grande leggerezza. Ritroviamo il leggero sentore di limone in dolcezza ed equilibrio. L'effervescenza dinamica gli dona molta vivacità. La delicatezza dei frutti secchi domina, ma ritroviamo anche un tocco di pesca bianca. Si sente la ricchezza del 2010 bilanciata da una bella freschezza.

Vino che sedurrà gli intenditori per la sua eleganza e che potrà invecchiare una decina d'anni in una buona cantina.

Abbinamenti

Ideale per eventi importanti, come aperitivo o accompagnato a frutti di mare freschi.



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