



# Michel Marcoult

## Champagne Brut Réserve



<b>Zona:</b>	<b>Barbonne Fayel – Côte de Sézanne</b>
<b>Vitigno:</b>	60% Chardonnay – 40% Pinot Noir
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Fermentazione:</b>	Malolattica 100%
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 10 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3-4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,50°
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°-8°
<b>Solfiti totali:</b>	20 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 dorato, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso esprime una bella maturità di frutta candita, miele d'acacia e d'acqua vite, per poi aprirsi su note di pera molto matura e ciliegie, sul finale netti sentori di pasta di mandorle.

Al palato mostra una rotondità naturale ed ha una bella espressione aromatica. Ritroviamo il lato goloso con il gusto di pasta di mandorle, babà al rhum, il tutto sostenuto da una bella freschezza.



### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, affettati, o da osare con formaggi accompagnati o un dolce al cioccolato.



- *Concours des Féminales 2013: Bronzo*
- *Concours des Féminales 2014: Argento*
- *Concours de Lyon 2015: Argento*
- *Concours de Epernay 2015: Oro*
- *Concours Mondial de Bruxelles 2017: Oro*
- *Concours des Vignerons Indépendants 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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne