



Michel Marcoult

Champagne Brut Cuvée Francis



Zona:	Barbonne Fayel – Côte de Sézanne
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica 100%
Invecchiamento sul lievito:	minimo 30 mesi
Dosaggio:	Brut 10 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	20 mg/L

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

Assemblaggio di vini prodotti in 2 terroirs differenti: Côte de Sézanne e Côte de Vitry, che conferiscono a questo champagne Blanc de Blancs complessità, freschezza e finezza.

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 50% di vini di riserva, ha colore giallo chiaro, dorato, cristallino, con una bella finezza di bolle ed una spuma delicata.

Il suo naso delicato esala profumi di pompelmo zuccherato misto a note burrose, lasciando poi spazio agli aromi di frutta fresca (mirabelle, ananas).

Al palato l'attacco è equilibrato, vivo e soave, si prolunga su note fruttate e speziate. Il finale, con accenti di frutta candita è piacevole, morbido e persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, con carpacci di pesce accompagnati da asparagi.



- *Concours des Féminales 2016: Argento*
- *Concours Epernay 2016: Argento*
- *Concours Elle à table 2017: Oro*
- *Concours de Lyon 2018: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 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