



Michel Marcoult

Champagne Les Bonnots – Rosé de Saignée



Zona:	Barbonne Fayel – Côte de Sézanne
Vitigno:	100% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Fusti di rovere
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 6 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 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, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Bonnots" piantata nel 1969.

Colore granato con riflessi salmonati, effervescenza viva che forma un bel treno di bolle ed una spuma persistente.

Al naso è potente e speziato. La ciliegia matura domina, ma troviamo anche note di cassis, lampone e timo. Questa complessità e diversità proviene dalla delicata macerazione degli acini e dalla vinificazione in rovere. Al palato è potente, ma conserva una bella leggerezza. Sul finale il gusto resta concentrato sui frutti e su aromi di mandorle grigliate e legno di sandalo.



Abbinamenti

Vino importante e potente sarà un eccellente aperitivo e ben si accompagnerà a tutto pasto con piatti di pesce o carne.



- Gault & Millau 2016: 16/20

