



# Michel Marcoult

## Champagne Les Carabins



<b>Zona:</b>	<b>Barbonne Fayel – Côte de Sézanne</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Pinot Noir
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Fusti d'acacia
<b>Fermentazione:</b>	Malolattica 70% in fusti d'acacia
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 24 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Extra-Brut 2 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 50% di vini di riserva, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Carabins" piantata nel 1974.

Colore giallo oro con riflessi ramati, al naso è potente, con note di frutta candita, fiori, miele e un tocco di grafite, rappresentativo della vinificazione in acacia.

L'attacco al palato è eclatante, ampio, marcato da una nota affumicata. Potente e maturo, ha un'interessante trama acida data dalla fermentazione malolattica parziale. Sul finale lascia sapori di frutta, liquirizia e frutta candita.

### Abbinamenti

Vino importante e potente sarà un buon alleato per i gastronomi, potrete sposarlo con del salmone, carni in intingolo, anche rosse, selvaggina e piatti della tradizione come cassoela e trippa.



- Le Monde 2019: Coup de Coeur ❤️



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