



Michel Marcoult

Champagne Les Macrêts



Zona:	Barbonne Fayel – Côte de Sézanne
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Fusti d'acacia
Fermentazione:	Malolattica 80% in fusti di rovere
Invecchiamento sul lievito:	minimo 48 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 6 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12°
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 50% di vini di riserva, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Macrêts" piantata tra il 1968 ed il 1987.

Colore giallo oro con riflessi ambrati, con fine treno di bolle e spuma golosa.

Al naso è potente, con note di pane tostato, caffè e frutta caramellata che si mischiano con eleganza, dati dall'affinamento in rovere.

Al palato i frutti si aprono su tocchi di mirabelle con note speziate di cannella e chiodi di garofano.



Abbinamenti

Vino importante e potente si accompagnerà bene a piatti a base di carni bianche, con aragoste e crostacei o con foie gras.



- Guida Hachette 2015: 1 stella
- Concours Epernay 2016: Argento
- Concours Générale Agricole Paris 2016: **Oro**
- Concours Elle à table 2016: **Oro**
- Guida Hachette 2017: 1 citazione
- Concours Générale Agricole Paris 2017: **Oro**
- Concours Vignerons Indépendants 2017: **Oro**
- Concours des Féminales 2017: **Oro**
- Guida Hachette 2020: 1 stella



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