



# Michel Marcoult

## Champagne Révélation Brut Nature



### Zona:

**Barbonne Fayel – Côte de Sézanne**

### Vitigno:

60% Chardonnay – 40% Pinot Noir

### Vendemmia:

Manuale

### Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

### Vinificazione:

Acciaio + 30% rovere

### Fermentazione:

Malolattica 100%

### Invecchiamento sul lievito:

minimo 48 mesi

### Dosaggio:

Nature 0 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 45% di vini di riserva, ha colore giallo dorato luminoso, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso offre note di frutta fresca e secca, svelando poi aromi di arancia ed albicocche secche.

Al palato è succoso, goloso e raffinato, secco e lievemente pepato. Il pinot nero offre maturità e dolcezza ed il bilanciamento con lo chardonnay porta leggerezza, freschezza e complessità con una bella persistenza.



### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce crudo, coquillage e molluschi, o con affettati misti



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chiccheditchampagne.it  
[www.chiccheditchampagne.it](http://www.chiccheditchampagne.it)  
[facebook.com/chiccheditchampagne](https://facebook.com/chiccheditchampagne)  
[instagram.com/chiccheditchampagne](https://instagram.com/chiccheditchampagne)



# Chicche di Champagne