



# Champagne Michel Marcoult

## Extra Brut Authentique "Les Bonnots"

### Champagne - Rosé

<b>Region :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Name der Cuvée :</b>	Extra Brut Authentique "Les Bonnots"
<b>Farbe :</b>	Rosé
<b>Rebsorte :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcoholgehalt :</b>	12 %
<b>Flaschenformat :</b>	75 cl



#### WEINBEREITUNG

Naturnaher Anbau.

Manuelle Weinlese.

Gesamtes Lesegut, Gärung in Eichenfässern, Verwendung von Reinzuchthefen, Macération pré fermentaire à froid.

Ausbau in Eichenfässern.



#### VERKOSTUNG

**AUGE :** Granatrote Farbe, lachsfarbene Farbschimmer.

**NASE :** Ausdrucksstark, kräftig, Thymianaromen, Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Kirscharomen, Himbeeraromen.

**GAUMEN :** Harmonisch, großzügig, saftig, Erbeernoten, Noten von roten Johannisbeeren, Noten von gerösteten Mandel.



#### EMPFEHLUNGEN

**TRINKTEMPERATUR :** 6°- 8°

**TRINKREIFE :** Zwischen 2016 und 2019



**WEINE UND SPEISEN :** Schinken aus Bayonne, Wildfleisch, Entenbrust, Coq au vin (Hahn in Weinsauce), Schokoladendesserts



#### AUSZEICHNUNGEN

Bettane & Desseuve des Vins de France 2019 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2016 : 1 Sterne

Powered by **Plugwine**

