



Champagne Michel Marcoult

Extra Brut Authentique "Les Bonnots"

Champagne - Rosado

Región :	Champagne
DOC :	Champagne
Nombre del vino :	Extra Brut Authentique "Les Bonnots"
Color :	Rosado
Variedades :	Pinot noir (100%)
Graduación alcohólica :	12 %
Formato de botella :	75 cl



ELABORACIÓN

Cultivo sostenible.
Vendimias manuales tradicionales.
Vendimias completas, Fermentación en barril de roble, Utilización de levaduras seleccionadas, Macération pré fermentaire à froid.
Crianza en barril de roble.



DEGUSTACIÓN

VISTA : Color granate, reflejos asalmonados.
NARIZ : Expresivo, potente, aromas de tomillo, aromas de grosella negra, aromas de cereza, aromas de frambuesa.
BOCA : Armoniosa, generosa, jugosa, notas de fresa, notas de grosella, notas de almendra tostada.



SERVICIO

TEMPERATURA : De 6° a 8°
GUARDIA : Servicio Entre 2016 y 2019



MARIDAJE DE PLATOS Y VINOS : Jamón de Bayona, Caza, Magret de pato, Gallo al vino, Postres de chocolate



DISTINCIÓN

Bettane & Desseauve des Vins de France 2019 : 14/20
Le guide Hachette des vins 2016 : 1 estrella(s)

Powered by **Plugwine**

