



# Champagne Michel Marcoult

## Extra Brut Authentique "Les Bonnots"

### Champagne - Rosé

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Extra Brut Authentique "Les Bonnots"
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Un rosé de saignée exceptionnel 100% Pinot Noir aux arômes très fruités issu de sélection parcellaire. Vieilli et vinifié en fûts de chêne



#### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne, Utilisation de levures sélectionnées, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, reflets saumonés.

**NEZ :** Expressif, puissant, arômes de thym, arômes de cassis, arômes de cerise, arômes de framboise.

**BOUCHE :** Harmonieuse, généreuse, juteuse, notes de fraise, notes de groseille, notes d'amande grillée.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Jambon de Bayonne, Gibiers, Magret de canard, Coq au vin, Desserts au chocolat



#### DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile(s)

Powered by Plugwine

