



# Champagne Michel Marcoult

## Brut Tradition - Demi-Bouteille

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Brut Tradition - Demi-bouteille
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (60%) / Pinot noir (40%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	37,5 cl

Cuvée historique du domaine, ce champagne est représentatif de notre démarche de vinification. Bouteille de 37,5cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Filtration légère, Elevage sur lattes avant dégorgement.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, claire.

**NEZ :** Élégant, fruité, arômes de jasmin, arômes d'abricot, arômes d'amande, arômes de pêche.

**BOUCHE :** Fruitée, généreuse, souple, notes de citron, notes de fruits frais, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

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



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Viandes blanches, Fromages



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2015 : Médaille d'or

Concours général agricole 2014 : Médaille d'or

Concours général agricole 2017 : Médaille d'argent

Decanter 2015 : Médaille d'argent

Le guide Hachette des vins 2015 : Vin cité

Le guide Hachette des vins 2017 : Vin cité

Le guide Hachette des vins 2016 : Vin cité

Concours des vins des vignerons indépendants 2012 : Médaille d'or

Concours International de Lyon 2014 : Médaille d'or

Concours des vins Féminalise 2016 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2015 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2014 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2017 : Médaille d'argent

Tasted 100% blind 2015 : 85/100

ELLE à Table 2016 : Médaille d'or

