



# CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET



## ROSÉ BRUT PREMIER CRU

Cette cuvée mono cépage souvent récompensée, nécessite un grand savoir faire. Expression d'un fruité intense qui associe des parcelles historiques à une méthode de vinification ancestrale.



**Cépages :** 100% Pinot Noir

**Terroirs Premier et Grand Cru :** Avenay Val d'Or, Verzy, Verzenay



**Assemblage :** 50% de vins d'une année (rosé de saignée) et 50% de vins de réserves issus de deux années différentes..

**Vinification :** Cuves acier émaillée et inox / macération avec cuvaison de 12 à 24 heures / fermentation malolactique effectuée.

**Dosage :** 9 g/l

**Viellissement en cave :** 24 mois minimum.



**Œil :** Robe lumineuse, rose claire, reflets cuivrés, fines bulles aériennes.



**Nez :** Belle finesse entre framboise et pâtisserie, vinosité délicate.



**Bouche :** Ronde et ample, aux notes gourmandes de fruits rouges (framboise et fraise, fraise des bois) tonifiées par une pointe de fraîcheur aux accents de pamplemousse.

### Références



Format disponible



BOUTEILLE  
75CL



### Suggestion Accord Mets /Vins :

Sa richesse aromatique gourmande et croquante fera merveille sur des amuse-bouches variés ou des dessert peu sucrés (chocolat noir, fruits rouges).  
Moelleux au chocolat, tartelette aux fraises.

CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET

12 rue pasteur 51160 AVENAY VAL D'OR - Tel : 03 26 52 32 36 - Fax : 03 26 52 65 89

contact@marniquet.fr - www.champagne-jean-marniquet.fr