



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 cuvaion de 12 à 24 heures / fermentation malolactique effectuée.

Dosage : 9 g/l

Vieillessement 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 :



FORMATS DISPONIBLES



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.marniquet.fr