

CHAMPAGNE
M-MARCOULT



LES BISTRONOMIQUES

ORÉE
BRUT NATURE 80/20

Élaborée à partir de vins sélectionnés pour leur profil frais et cristallin, c'est une cuvée légère avec une grande personnalité, alliant fraîcheur, onctuosité et finesse. Parfaite pour accompagner huîtres, crustacés et repas estivaux.

Orée, comme son nom l'évoque, est une cuvée d'une très belle fraîcheur aux notes d'agrumes frais mise en valeur par un dosage brut nature. Issue d'un assemblage de 80% de Chardonnay, vinifié en fermentation malolactique partielle, apportant vivacité et aromatique, associée à 30% de Pinot Noir apportant de la structure et du corps. Cette cuvée ciselée et aérienne présente une grande personnalité, elle est idéale pour les longs apéritifs d'été.



RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

Œil: une robe très claire avec de légers reflets dorés. La bulle est fine et délicate.

Nez: le premier nez est expressif, très franc et intense. Puis en s'ouvrant, cette cuvée offre beaucoup de relief et de subtilité avec des arômes d'agrumes frais, de citron vert, de verveine. Dans des verres amples, les arômes évoluent ensuite vers des notes de fleurs blanches.

Bouche: la bouche est aérienne avec une attaque rafraîchissante, juteuse, dominée par des saveurs d'agrumes frais et de zeste d'agrumes. La fraîcheur structure la bouche et porte le vin jusqu'à une finale longue au rebond salivant.

Accords mets/vins: une cuvée fraîche, aromatique et expressive qui accompagnera à merveille vos apéritifs et repas estivaux, crustacés, viandes blanches grillées ou poissons et légumes d'été à la plancha.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cru : 100 % Barbonne-Fayel
Chardonnay : 80 %
Pinot Noir : 20 %
Vins de réserve : 50 %
Fermentation malolactique : partielle
Cuve inox : 100 %
Dosage : Brut nature inf. à 3 g/L
Vieillessement sur lattes : 30 mois minimum

—
EXISTE EN MAGNUM

CHAMPAGNE M-MARCOULT
03 26 80 20 19
12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel
contact@marcoult.com
www.marcoult.com @champagne_marcoult champagnemarcoult

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique **vrai studio** (Instagram : @vrai.studio.paris) Photographie **Camille Gabarra** (Instagram : @camillegabarra)