CHAMPAGNE
MARIN BY C&B

Le Champagne MARIN by C&B est la traduction du lien profond unissant nos générations successives de vignerons à la vigne. Cette puissante relation historique, marquée par le respect de la terre, est empreinte d'amour et de passion. Elle se traduit par « un souci permanent du suivi de la vigne », qui permet d'élaborer des vins uniques, caractérisés par un équilibre parfait entre gourmandise et caractère. Le domaine est pour les membres de la famille un véritable cocon, c'est au cœur de celui-ci que le raisin se métamorphose en vin. Il est le lieu du travail de création dans lequel l'exaltation des arômes naturels du Champagne est possible.

L'AUTHENTIQUE

LE VIN :

Cépage : 100 % Pinot Noir
Vieillissement : 3 ans minimum
Taux d'alcool : 12 % vol.
Dosage : Extra Brut, 5 g/l

LA DÉGUSTATION :

Ce Champagne apparaît dans un bel habit jaune pâle aux reflets or rose.

Le nez est gourmand avec une farandole de fruits rouges, fraises, framboises sauvages, prunes rouges et fleurs, rose, fleurs de cerisier.

La mise en bouche est charnue et désaltérante avec des fruits croquants, cerises, fraises. Le dosage pertinent apporte une jolie vinosité avec une finale désaltérante s ur l a p êche de vigne et l'orange sanguine.

A déguster à l'apéritif mais également avec une volaille rôtie ou avec un fromage à croûte fleurie de type Chaource par exemple.