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.

LE PLAISIR EN ROSÉ

LE VIN :

Cépage : 85 % Pinot Noir (15 % en macération), 15 % Chardonnay
Vieillissement : 3 ans minimum
Taux d'alcool : 12 % vol.
Dosage : Extra Brut, 6 g/l

LA DÉGUSTATION :

Une jolie robe corail clair aux reflets framboise habille ce Champagne. De nombreux trains de bulles fines jouent dans la lumière et viennent nourrir un cordon persistant.

Le nez est très agréable avec un panier de fruits frais, la groseille rouge se mêle à la framboise, à la fraise des bois, à la cerise Burlat, à l'orange sanguine et à la pivoine.

La mise en bouche est tonique et gourmande avec une reprise de la groseille et de la framboise. La bulle est caressante et rend la finale très dynamique sur l'orange sanguine et la prune rouge.

Ce Champagne rosé au dosage bas, fera merveille sur vos apéritifs dînatoires, sur les ceviches de dorades, sur les tapas ou avec une salade niçoise, par exemple.