



BRUT TRADITION

Storia: Quella della Maison Marniquet è una storia antica che inizia nel 1929 con Pierre Coutelas, nonno di Jean Pierre Marniquet, che dalla propria terra soleva produrre per maison blasonate capaci di investimenti importanti e non disposte a cedere alla qualità in virtù di grandi produzioni. La decisione di mettersi in proprio avviene qualche anno più tardi, grazie alla presa di coscienza da parte dell'allora giovanissimo Pierre, dell'essere non solo un produttore dalle notevoli capacità ma anche uno dei pochi privilegiati a possedere terreni in una delle zone maggiormente vocate per lo Champagne: una collina principalmente calcarea appoggiata sulla riva destra della valle della Marna, dieci chilometri a ovest di Epernay. Proprio qui, creandosi con difficoltà un passaggio nella cuesta, la Marna ha scolpito una superba vallata: la creta resta molto presente e il risultato sono uve di grande complessità, vigorose, intense per Champagne importanti e di forte personalità. Alla Maison Marniquet, la filosofia produttiva ispirata agli antichi precetti del celebre monaco Dom Perignon si fonde con la regola di una gestione assolutamente familiare dove tecnologia, avanguardia e sacrificio dell'uomo regalano un risultato di eccellenza.

Composizione 50% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Dosage 6 g /l

Formati disponibili 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

Note degustative Perlage ricco e persistente, conferito dalla fermentazione rigorosamente in bottiglia. La fermentazione è naturale ossia ottenuta esclusivamente tramite lieviti indigeni che giustificano la dicitura "Tradition" riportata in etichetta. Di colore giallo paglierino brillante, questo Champagne si caratterizza con fugaci note floreali di acacia e accenni fruttati più marcati di mela verde, di albicocca, di pesca, e buone sensazioni fragranti di crosta di pane. In bocca l'impatto è di una piacevole effervescenza persistente, ricca di minute bollicine che prolungano la fresca piacevolezza dell'assaggio. Le note gustative sono quelle del Pinot Meunier e classiche dello Chardonnay con un finale conferito dal Pinot Noir che lo arricchisce di struttura e carattere.

Il Tradition Brut JP Marniquet è messo in bottiglia senza alcuna filtrazione.

