



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 è di qualche anno più tardi, quando l'allora giovanissimo Pierre, capisce di 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, 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 regalano un risultato di eccellenza.

## CHAMPAGNE BRUT TRADITION



**Varietà:** 50% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

**Remuage:** Automatizzato

**Disgorgemetn:** Automatizzato in azienda

**Vino di Riserva:** no

**Vinificazione:** Acciaio

**Malolattica:** no

**Permanenza sui lieviti:** 36 mesi

**Dosaggio:** 6 g/l

**Formato disponibile:** Bottle (0,75l)

**fermentazione:** 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.



Gli champagne Jean Pierre Marniquet sono distribuiti in Italia da Compagnia del vino