



CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Quella di Jean Pierre Marniquet è una storia antica che inizia nel 1929 con Pierre Coutelas, nonno di Jean Pierre Marniquet che dalla propria terra soleva produrre per le più prestigiose Maison. 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 sulla riva destra della valle della Marna, 10 Km ad ovest di Epernay. La filosofia produttiva di Jean Pierre Marniquet & Filles è green per un risultato di eccellenza.

Varietà	50% Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Remuage	Automatizzato
Disgorgement	Automatizzato in azienda
Vino di Riserva	No
Vinificazione	Acciaio
Malolattica	No
Permanenza sui lieviti	36 mesi
Dosaggio	6 g/l
Fermentazione	naturale, ossia ottenuta esclusivamente tramite lieviti indigeni che giustificano la dicitura "Tradition" riportata in etichetta
Formato disponibile (L)	0.75



Gli champagne JP Marniquet sono ottenuti da Viticolture Raisonné per l'ottimizzazione dei trattamenti nel vigneto.

Con l'obiettivo di limitare l'impatto della viticoltura sull'ambiente, viene applicato un rigoroso disciplinare che prende in esame ogni singola parcella per un atteggiamento totalmente responsabile nell'ambito della produzione vitivinicola.

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

Colore: giallo paglierino brillante.

Aroma: 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.

Gusto: le note gustative sono quelle del Meunier e classiche dello Chardonnay con un finale conferito dal Pinot Noir che lo arricchisce di struttura e carattere.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

