



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% Pinot 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

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. 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 JP Marniquet sono ottenuti da Viticolture Raisonée 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.