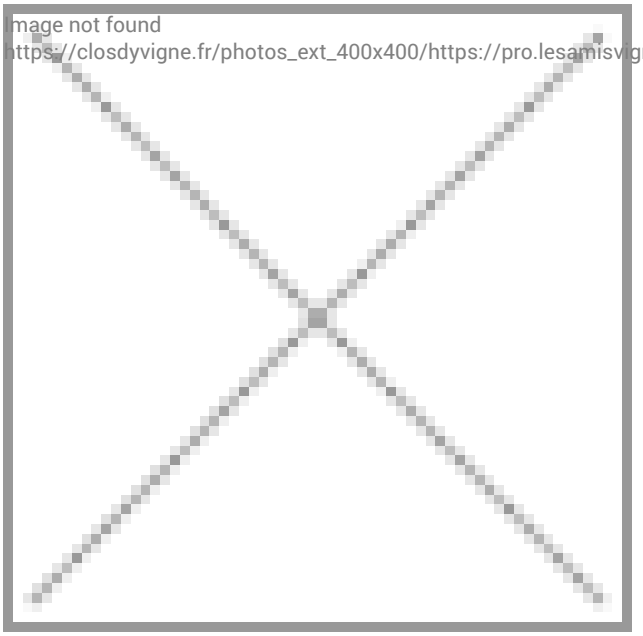
CHAMPAGNE BRUT TRADITION 75 CL

CHAMPAGNE MARINETTE RACLOT



Champagnes Type Brut sans année

Certifié "Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale", ce champagne de la Côte des Bar, saura ravir vos papilles lors d'un apéritif.

- Pinot noir 80%
- Chardonnay 20%

Accords mets et vins

Superbe en apéritif, on l'accompagne d'un dessert frais et fruité comme une charlotte aux abricots

Détails

Domaine : Champagne Marinette Raclot
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir, Chardonnay
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Nom du Vigneron : Sébastien Harand
Theme : StValentin

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 80% Pinot noir, 20% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuves inox et en fûts

Dégustation

Robe : Jaune or aux reflets dorés, belle effervescence au cordon persistant
Nez : Intense et expressif, s'exprime sur une dominante fruitée aux notes de pêches jaunes et de cerises à l'eau-de-vie
Bouche : Equilibrée, élégante, riche et d'une belle longueur
Finale : Aromatique et acidulée
Garde : 5 ans
Température de service : 8 à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre Maison de Champagne Marinette Raclot, dans l'AubeBaroville est l'une des 320 communes de l'appellation Champagne. Avec 217 ha, le village possède le plus vaste vignoble de la région de Bar-sur-Aube. Les vignes occupent une série de six vallons plantés avec les cépages traditionnels champenois : le Pinot Noir et le Chardonnay. Après avoir obtenu son diplôme de l'école viticole de Beaune, Sébastien Harand travaille depuis 1998 dans l'exploitation familiale, dont il devient le gérant en 2017. Sur 7,5 ha, il cultive les deux cépages phares de l'appellation, auxquels s'ajoute maintenant un peu de Pinot Blanc. Si, au départ, il ne produisait qu'une cuvée de Champagne brut, il a aujourd'hui diversifié ses créations en proposant un brut rosé et une cuvée Marinette Raclot Prestige en 100 % Chardonnay. Avec un équilibre parfait entre Pinot Noir et Chardonnay, la cuvée Mathilde, ainsi nommée en l'honneur de sa fille, vous offrira un Champagne de caractère. Sébastien Harand est propriétaire-récoltant-manipulant, ce qui signifie qu'il réalise lui-même tout le processus de production du Champagne Marinette Raclot, de la vigne à la bouteille, du pressurage à la commercialisation. Soucieux du bon état des sols et de la préservation de l'environnement, il travaille en viticulture raisonnée : il faut être à l'écoute de la vigne et ne pas traiter systématiquement, comme le faisaient les générations précédentes. Une nouvelle transition est d'ailleurs en cours pour passer bientôt en viticulture durable, ce qui induit de nouvelles contraintes environnementales bénéfiques à tous. Les différentes cuvées du Champagne Marinette Raclot tirent leur originalité et leurs particularités de l'assemblage savant des cépages, de l'équilibre subtil entre Pinot Noir et Chardonnay, quand ce n'est pas ce dernier qui est employé seul, comme dans la cuvée Prestige.Les commentaires des spécialistes et des consommateurs sont élogieux, et mettent en avant un excellent rapport qualité/prix. Nous vous accueillons à Baroville, dans l'Aube, pour une dégustation de nos différentes cuvées.Commandes et règlement en ligneExpédition de vos commandes dans les meilleurs délais. Découvrez maintenant les différentes cuvées de la Maison Champagne Marinette Raclot.

