

Domaine Maréchal

Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron qui se traduit à travers ses cuvées.



CRÉMANT - CUVÉE L'ÉLÉGANCE

Ce Crémant libère une typicité olfactive très **florale** (aubépine). Sa fraîcheur en bouche rappelle des **notes d'agrumes** (citron, bergamote) et le goût du **raisin**. Idéal pour tous les instants entre amis ou en famille.

SURFACE

1 hectare

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Jacquère 70 % et Altesse 30 %, cultivées en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans, que j'ai personnellement plantées

VINIFICATION

Vendange manuelle. Élevage en cuve sur lies avec bâtonnage à basse température. Collage et filtration douce pour conserver les arômes. Élevage sur latte pendant 24 mois.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de teinte cannelle, bouchon en liège, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Servir à une température de 6 °C

ACCORD METS & VINS

Verrine de saumon, gougère au fromage, ...

