



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL ROUGE - COTEAUX CHAMPENOIS

L'expression la plus précise des meilleures parcelles de Mareuil-sur-Ay en Pinot Noir pur



Une confiance

Une production limitée de 300 à 1 300 bouteilles dans les meilleurs millésimes uniquement. Mareuil Rouge est étiqueté sans millésime mais provient toujours d'une seule vendange, lisible dans le numéro de lot (L2015 = vendange 2015) sur la contre étiquette.

Le mot du Chef de Cave

La concentration de notre Coteaux Champenois Rouge est le résultat de la saignée réalisée pour élaborer la cuvée Clos des Goisses Juste Rosé. Ce procédé de vinification permet d'accentuer ainsi l'intensité de l'expression aromatique de Mareuil Rouge.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir issu exclusivement du terroir multi-centenaire de la Maison à Mareuil-sur-Ay, dans le lieu-dit « Valofroy » situé juste au-dessus du Clos des Goisses. Stricte sélection des raisins sur ce vignoble de 1,37 hectare composé de pure craie et bénéficiant d'une pente entre 20 et 40°, exposée plein sud.

VINIFICATION

Tri très strict des raisins effectué au moment de la vendange afin de sélectionner les meilleures grappes. Une vinification en rouge traditionnelle avec égrappage puis encuvage gravitaire des raisins. Macération pré-fermentaire à froid avec pigeages et remontages, suivis des fermentations alcoolique et malolactique.

VIEILLISSEMENT

Élevage de deux ans en demi-muid de 5 hectolitres permettant d'obtenir une très belle expression aromatique.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un profond rouge grenat.

AU NEZ

Un nez épicé et poivré, avec des notes de cerise et de fruits noirs.

EN BOUCHE

Pleine et gourmande, la bouche s'exprime sur de belles notes de cerise et de fève de cacao, avec une agréable structure tannique. La finale est riche et longue.

À TABLE

ACCORDS

Mareuil Rouge exalte les viandes rouges grillées et le canard. Servir autour de 16°C au moment du repas. Il mérite, pour l'aérer, d'être carafé quelques heures avant d'être servi.

CONSERVATION

Mareuil Rouge se conservera et évoluera noblement pendant une dizaine d'années au moins dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com