

Cuvée Marcellin Extra-Brut Grand Cru

Druesort:	50% Pinot Noir 50% Chardonnay
Smagsprofil:	Extra Brut/ekstra tør
Alkoholindhold:	12,5%
Vinstokkes alder	40 år i gennemsnit



Vinen

Denne cuvée er opkaldt efter Marcellin Beaufort, der i 1929 begyndte at kommercialisere champagne fra familiens marker i Bouzy. I dag videreføres arven af Herbert Beaufort, og Cuvée Marcellin er en af husets mest karakterfulde udtryk.

Stil og vinifikation

- Extra-Brut: Lav dosage (under 6 g/l), hvilket giver en tør og præcis stil.
- Lagret i flere år på gærrester for at udvikle dybde og finesse.

Serveringsforslag

Perfekt til fisk, skaldyr, fjerkræ og cremede retter, men også velegnet til modne oste og gastronomiske oplevelser. Den lave dosage og friske syre gør den ideel til mad.

Cuvée Marcellin er en champagne for den kræsne nyder – en Grand Cru med både kraft, elegance og historisk dybde, skabt med respekt for håndværket og terroiret i Bouzy.

Anbefalet serveringstemperatur:

11-13 C