



VIGNOBLE CERTIFIÉ
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

LES CLASSIQUES

MARIUS BRUT NATURE

"La cuvée MARIUS est un champagne authentique qui révèle sans détour l'identité de nos terroirs et tout particulièrement leur minéralité.."

Précurseurs dans le domaine, nous travaillons les champagnes non dosés depuis plus de 12 ans. MARIUS, du prénom de mon fils cadet, est un champagne authentique et rustique, qui met l'accent sur le Terroir de la Vallée de la Marne.

TERROIR

Ay, Damery et Venteuil pour notre sélection de Pinot noirs.
Vitry en Perthois et Damery pour le Chardonnay.
Damery, Fleury et Oeuilly pour les Meuniers.

SOLS - EXPOSITION

Argilo calcaire
Vallée de la Marne Rive droite
Exposition sud sud-est et sud ouest.

ASSEMBLAGE

- 35 % Meunier
- 35 % Pinot Noir
- 30 % Chardonnay
- Dont 40 % de vin de réserve

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vignes enherbées
- Travail du sol sous les rangs
- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillesse sur lies 20 mois
- Dégorgement : minimum 6 mois
- Dosage 0 g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

DÉGUSTATION

Ceil Robe or jaune pale animée par une bulle fine et dynamique.

Nez Finesse et fruité réveilleront votre sens olfactif grâce à ses notes d'agrumes (citron vert - pomelos), de fruits blancs (pomme - poire) accompagnés d'une touche originale plutôt iodée.

Bouche on attaque franche fera "valser" vos papilles entre ses notes fruitées et la minéralité qui en ressort; un bel exercice qui met en avant notre terroir avec ses Marnes, silex et calcaires.

ACCORDS GOURMANDS

MARIUS trouvera sa place lors d'un apéritif estival, sur un joli plateau de fruits de mer et sera également à son aise pour clore un repas convivial.

RÉCOMPENSES

♥♥♥♥♥ COUP DE CŒUR
DUSSERT-GERBER 2022

GAULT & MILLAU 2022 : 15,5/20

Guide Hachette des vins 2020 : 2 étoiles

CONSEILS

Dégustation évolutive à mesure de la chauffe et de l'aération.
Temps de garde : 3 à 5 ans
Température de dégustation : 7 à 10°C.

