

# LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE



ORIGEN: CHAMPAGNE  
VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT NOIR  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

## ELABORACIÓN:

Es una mezcla de 45% Chardonnay y 55% Pinot Noir, este Champagne se elabora exclusivamente a partir de uvas propias del viñedo de Folies, que domina el Castillo de la Marquetterie, recogidas después de la vendimia en verde, aportándole dulzura y madurez aromática. Sólo se utilizan los vinos del primer prensado, cada parcela se vinifica en pequeños volúmenes y algunos lotes en barricas de Roble.

## CATA:

**COLOR:** Amarillo intenso con reflejos dorados, las burbujas son finas y delicadas.

**AROMA:** Intenso aroma afrutado de melocotón y mermelada de albaricoque con sutiles toques de brioche tostado y vainilla.

**SABOR:** Con cuerpo, afrutado y elegante. Dominando los sabores a melocotón amarillo, definido y sugerente final, con ligeras notas a madera.

