

# CHAMPAGNE R. POUILLON *& fils*



## *Coteaux Champenois Mareuil Rouge 2018*

Une robe d'un rouge profond, des notes de mûre soulignées de touches boisées et vanillées. Ce vin se plaira sur toutes les viandes.

Macération longue de 14 jours, vinification artisanale en fûts de chêne, sans filtration afin de conserver l'âme d'un grand vin. (un léger dépôt peut apparaître, il est naturel et sans conséquence). A déguster légèrement frais (13°C)

Ce vin se plaira sur toutes les viandes.

---

### Cépages :

100% Pinot Noir

### Vinification :

Barriques

### Terroirs :

Mareuil sur Aÿ  
Carrière d'Athis

CHAMPAGNE R. POUILLON & Fils

17 rue d'Aÿ – 51160 Mareuil sur Ay – Tél. 33.3.26.52.63.62 – Fax : 33.3.26.59.49.83  
[contact@champagne-pouillon.com](mailto:contact@champagne-pouillon.com) – [www.champagne-pouillon.com](http://www.champagne-pouillon.com)