



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

# Blanc de Blancs

## BRUT - PREMIER CRU



Diese Cuvée verdankt ihre Lebendigkeit und Geschmeidigkeit den Lagen, aus denen sie vornehmlich stammt: dem Village Premier Cru in Bisseuil. Die Südlage der Parzellen der Maison Charbaut und die Assemblage mit 10 bis 15 % Reserveweinen ergeben einen reichen Chardonnay, der subtile florale und Citrus-Noten verströmt.

### AUSBAU

Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay aus unseren Weinbergen Premier Cru, zu dem wir 10 bis 15 % Reserveweine zugeben.

Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter.

Er reift sieben Jahre lang im Keller.

### EIGENSCHAFTEN

**Auge:** Leuchtend gelber, wunderbar glänzender Teint.

**Nase:** Rund und warm. Subtile Noten von Bergamotte, Bitterorange, frischer Mandel und trockenen Lindenblättern ergeben eine harmonische Mischung.

**Gaumen:** Geschmeidig und zart, mit einer im Gaumen schmelzenden Spritzigkeit.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Champagner passt wunderbar zu weißem, zarten und fleischigem Fisch oder zu Jakobsmuscheln aus der Pfanne.

### AUSZEICHNUNGEN



### VERPACKUNG

1/2 Flasche  
37,5cL



Flasche  
75cL



Magnum  
150cL



*Trésors Insoupçonnés*

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - 12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Aÿ - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 52 60 59 - Fax : +33 (0)3 26 51 91 49 - E-mail : [contact@champagne-guy-charbaut.com](mailto:contact@champagne-guy-charbaut.com)

[www.champagne-guy-charbaut.com](http://www.champagne-guy-charbaut.com)