



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

### *Blanc de Noirs 2012*

EXTRA-BRUT - PREMIER CRU

Hinter einer eleganten und geschwungenen Silhouette verkörpert dieser Jahrgang aus purem Pinot Noir die ganze Intensität der noblen Rebsorte. Er ist kraftvoller, ausgewogener und voller Charakter. Dieser Champagner passt hervorragend zu Ihren Feinschmeckermahlzeiten. Begrenzte Menge.

#### AUSBAU

Der Blanc de Noirs besteht aus 100 % Pinot Noir von unseren Premier-Cru-Weinbergen. Die Dosage liegt bei etwa 3 g/Liter.  
Mehr als fünf Jahre Alterung im Keller.

#### EIGENSCHAFTEN

**Auge** : intensiv gelbe Farbe mit goldbraunen Reflexen. Feines und köstliches Sprudeln.

**Nase** : Sehr ausdrucksvoll und charmant. Die getrockneten Aprikosen und Marzipan sind vorhanden und vermischen sich mit Aromen kandierter Früchte. Der Duft deutet auf einen vollen und frischen Mund hin.

**Geschmack** : Am Gaumen sind Noten von Kompott spürbar. Der Geschmack ist süß und reichhaltig. Körper, Konsistenz und Tannin tragen zur Struktur dieses Weins bei.

#### SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Jahrgang passt zu zartem weißem Fleisch, zum Beispiel Filet mignon vom Schwein mit Pilzen, Hase mit Pfifferlingen und Sahne oder auch zu herzhaft-süßen Zusammenstellungen und Gewürzkuchen.

#### AUSZEICHNUNGEN



#### VERPAKUNG

Flasche  
75 cl



*Trésors Insoupçonnés*

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

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)