



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Croquantine

DEMI-SEC



Der Croquantine gründet sich auf einer Assemblage dreier Rebsorten der Champagne.

Eine großzügige Zucker-Dosage verhilft ihm zu einem runden Geschmack am Gaumen, ohne dabei sein wunderbar fruchtiges Bouquet zu beeinträchtigen.

AUSBAU

Die Cuvée Croquantine entsteht aus einer Assemblage dreier Rebsorten der Champagne: 33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier und 34 % Chardonnay.

Dabei kommt der Champagner in den Genuss eines signifikanten Anteils an Reserveweinen (50 %).

Die Dosage beträgt etwa 32 g/Liter.

Er reift vier Jahre lang im Keller.

EIGENSCHAFTEN

Auge: Zarter Farbton mit Goldschimmer.

Nase: Er ist zunächst diskret, um anschließend eine komplexe Mischung aus subtilen Noten von Honig, Blumen, Dörrobst, Süßigkeiten (Nougat) zu offenbaren. Dazu gesellt sich eine Spitze, die an Zitronenschale erinnert.

Gaumen: Am Gaumen bietet dieser Champagner eine cremige und reiche Textur. Aromen von eingelegten gelben Pfirsichen schmelzen im Mund. Die spürbare Süße wird durch eine schöne Säure im Abgang ausgeglichen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu Häppchen und Desserts, ist er ebenso verführerisch in Verbindung mit süßsauren Speisen, wie einer Panacotta de Foie Gras auf Feigenkompott mit Anis oder zu einem reifen Ziegenkäse.

VERPACKUNG



Flasche
75cL

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

www.champagne-guy-charbaut.com