



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Cuvée de Réserve

VIELLES VIGNES
BRUT - PREMIER CRU



Diese komplexe und elegante Cuvée wird aus Trauben zusammengestellt, die aus 50 Jahre alten Weinbergen der Lagen Mareuil-sur-AÏ und Bisseuil stammen. Die typischen Aromen und der hohe Alkoholgehalt dieses breiten und harmonischen Weins machen ihn zu einem Champagner für Kenner.

AUSBAU

Die Cuvée de Réserve besteht zu zwei Dritteln aus Pinot Noir und zu einem Drittel aus Chardonnay, zu denen 30 % Reserveweine kommen.

Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter.

Er reift fünf Jahre lang im Keller.

EIGENSCHAFTEN

Auge: Die feinen Perlen bilden an der Oberfläche einen cremigen Schaum. Seine gelbe Farbe ist samtig und sanft.

Nase: Klar und elegant, bietet er sowohl fruchtige Aromen (eingelegte Früchte, Ananas, getrocknete Feigen) und blumige Noten (Rose).

Gaumen: Vollmundig im Geschmack, enthüllt er wundervoll sich entwickelnde Aromen, die perfekt zu seinem Duft passen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Champagner als Aperitif oder bei Tisch, passend zu eher fettem Geflügel wie natürlich zubereiteter Gans oder Masthahn.

AUSZEICHNUNGEN



VERPACKUNG



Trésors Insoupçonnés

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - 12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-AÏ - 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