



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

### Memory 2005

#### BRUT - PREMIER CRU

Dieser von Guy Charbaut kreierte Jahrgang ist ein wertvolles Vermächtnis für nachfolgende Generationen: Bei seiner Abfüllung in Flaschen ist er eine Wette auf die Qualität des Weins und die getroffene Auswahl; bei seiner Probe ist er das Erlebnis eines alten Chardonnay. Auch wenn man bereits lange auf ihn warten musste, sollte dieser Champagner nach dem Öffnen noch etwas Zeit zum Atmen haben. Lassen Sie sich Zeit und genießen Sie. Die Quantität ist limitiert.

#### AUSBAU

Eine Cuvée aus 100 % Chardonnay, dessen Trauben aus unseren Weinbergen stammen und zu einer Assemblage der besten Qualitätsweine zusammengestellt werden.

Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter.

Er reift zwölf Jahre lang im Keller.

#### EIGENSCHAFTEN

**Auge:** Leuchtender, gelber Teint, unterstützt von einem Band aus leuchtend gelben Perlen.

**Nase:** Das Aroma ist fein und verströmt Noten von Gebäck, gelben Früchten, Akazienhonig und einem Hauch von Gegrilltem.

**Gaumen:** Der Anklang ist klar und geradlinig, am Gaumen strukturiert und lieblich. Aromen der Brioche, von kandierter Orange und Obstgelee verstärken den säuerlichen Grundzug im Mund.

#### SERVIERVORSCHLÄGE

Eine Cuvée mit Charakter, zum Aperitif oder als idealer Begleiter eines Fischgerichts, etwa Austern oder Kabeljau-Rücken.

#### AUSZEICHNUNGEN



#### VERPACKUNG

Flasche  
75 cl



*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)

