



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Millésime 2008

BRUT - PREMIER CRU

Sofort nach der Weinlese bestimmt Xavier die Weinberge, deren Trauben einen großen Champagner hervorbringen könnten. Neben Qualität der Ernte ist die Ausgeglichenheit von Säure und Süße entscheidend. Dieser exquisite Champagner entsteht aus einer Assemblage verschiedener Jahrgänge.

AUSBAU

Dieser Millésime ist eine Assemblage aus der Kraft des Pinot Noir (60 %) und der Lebendigkeit des Chardonnay (40 %).

Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter.

Er reift neun Jahre lang im Keller.

EIGENSCHAFTEN

Auge: Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Feines und dezentes Sprudeln.

Nase: Das ausdrucksstarke Aroma offenbart einen feinen und zarten Champagner. Es hat florale Aromen (Veilchen, Linden, weiße Blütenhonig) und süße Gewürze (Vanille).

Gaumen: Ein perfekt harmonischer Champagner, dessen kraftvolle Frische von seiner strahlenden Jugend zeugt. Die Struktur ist fein und cremig, vor dem Hintergrund der Kalkmineralität.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Millésime 2008 ist ein runder und weicher Wein, der wunderbar zu zartem und cremigem Geflügel passt.

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

www.champagne-guy-charbaut.com