



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

# Sélection

## BRUT



Die Cuvée Sélection verinnerlicht dank ihrer ausgeglichenen Assemblage aus drei traditionellen Rebsorten das gesamte Erbe des Champagners GUY CHARBAUT. Die Kraft des Meunier, das blumige Bouquet des Pinot Noir und die säuerlichen Aromen des Chardonnay vereinen sich zu einem Wein, der perfekt zu Aperitifs oder Büffets passt.

### AUSBAU

Die Sélection entsteht aus einer Assemblage dreier Rebsorten der Champagne: 33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier und 34 % Chardonnay. Dabei kommt sie in den Genuss eines signifikanten Anteils an Reserveweinen (50 %). Die Dosage beträgt etwa 8 g/Liter. Er reift vier Jahre lang im Keller.

### EIGENSCHAFTEN

**Auge:** Schönes, goldgelbes Teint. Kleine, feine Perlen bilden ein bleibendes Schaumband.

**Nase:** Er enthüllt Aromen von Mandarinenblättern, Pinienrinde und Unterholz. Nach der Belüftung eröffnen sich würzigere und pikantere Noten.

**Gaumen:** Am Gaumen dominiert ein frischer und runder Geschmack.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Wein für alle Gelegenheiten, der perfekt zum Aperitif und zu erlesenen Speisen passt.

### AUSZEICHNUNGEN



### VERPACKUNG

1/2 Flasche  
37,5cL



Flasche  
75cL



Magnum  
150cL



Jéraboom  
300cL



Mathusalem  
600cL



Salmanazar  
900cL



Balthazar  
1200cL



Nabuchodonosor  
1500cL



*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)