



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

BRUT - PREMIER CRU



Cette cuvée tient sa vivacité et sa souplesse du terroir dont il est majoritairement issu, le village Premier Cru de Bisseuil. L'exposition plein sud des parcelles de la Maison Charbaut et l'assemblage de 10 à 15 % de vins de réserve révèlent un Chardonnay riche, exhalant de subtiles touches florales et des notes d'agrumes.

ÉLABORATION

Le Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de nos vignobles premier Cru auquel on ajoute 10 à 15 % de vins de réserve.

Le dosage se situe autour de 8 g/litre.

Vieillessement de sept ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Teinte d'un jaune éclatant et d'une belle brillance.

Au nez : Rond et chaleureux. De subtiles notes de bergamote, d'orange amère, d'amande fraîche, et de feuilles de tilleul séchées se mêlent harmonieusement ensemble.

En bouche : Souple et tendre, avec une effervescence fondue dans le vin.

SUGGESTIONS METS-VIN

Ce champagne se mariera à merveille avec un poisson blanc à la texture moelleuse et charnue ou avec des Saint-Jacques poêlées.

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT



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