



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Blanc de Noirs 2011

EXTRA-BRUT - PREMIER CRU

Derrière sa silhouette élégante, ce Millésime, pur Pinot Noir, laisse exprimer toute l'intensité de ce noble cépage. Cette cuvée offre puissance, équilibre et caractère. C'est un champagne de gastronomie, chaleureux et persistant. Un Millésime généreux. Quantité limitée.

ÉLABORATION

Le Blanc de Noirs est composé à 100% de Pinot Noir issus de nos vignobles « Premier cru ».

Le dosage se situe autour de 3g/litre.

Vieillessement de cinq ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe jaune intense aux reflets brillants. Effervescence fine et onctueuse.

Au nez : Très expressif et complexe. La pêche jaune et les écorces d'oranges sont bien présents et se mêlent à des arômes de thym et de laurier. Le nez laisse présager une bouche aromatique et fruitée.

En bouche : Les notes de fruits compotés se font sentir au palais. La bouche est ample et offre une belle longueur en bouche. Le corps, la matière et les tanins participent à la structure de ce vin.

SUGGESTIONS METS-VIN

Cette cuvée pourra accompagner un velouté de châtaignes, une volaille aux marrons ou un filet mignon de porc.

RÉCOMPENSES

CONDITIONNEMENT

Bottle

75cl



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