



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

### *Blanc de Noirs 2012*

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 aux reflets dorés ; bulle délicate, très fine.

**Au nez :** Nez expressif et charmeur, il dévoile des arômes de fruits confits (mandarine, orange confite), d'abricot sec, de pâte d'amande et des notes vanillées viennent enrober le tout.

**En bouche :** Un champagne ample au palais, porté par une belle fraîcheur. La bouche est volumineuse, très fruitée et une pointe acidulée éveille les papilles dès la première gorgée. La finale est longue et pleine, les arômes sont persistants et laissent en bouche une belle sensation gourmande. Un millésime équilibré, au dosage révélant la délicatesse et l'expression du pinot noir.

#### SUGGESTIONS METS-VIN

Superbe champagne de gastronomie, il se mariera à merveille avec des mets de caractère comme un poulet sauce morille ou encore une volaille rôtie accompagnée d'un risotto aux girolles.

#### 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](mailto:contact@champagne-guy-charbaut.com)

[www.champagne-guy-charbaut.com](http://www.champagne-guy-charbaut.com)