



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Cuvée de Réserve

VIELLES VIGNES
BRUT - PREMIER CRU



Cette cuvée complexe et élégante est composée d'un de raisins issus de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années des terroirs de Mareuil-sur-Aÿ et de Bisseuil. C'est un vin ample et harmonieux dont la typicité des arômes et la vinosité en font un champagne d'initiés.

ÉLABORATION

La Cuvée de Réserve est issue pour deux tiers de Pinot Noir et pour un tiers de Chardonnay auquel on ajoute 30% de vins de réserve. Le dosage se situe autour de 8 g/litre. Vieillissement de minimum cinq ans en cave

DÉGUSTATION

À l'œil : Le train de fines bulles forme une mousse crémeuse à la surface. La robe est jaune pâle satinée.

Au nez : Droit et élégant, il offre à la fois des arômes de fruits (fruits confits, ananas, figue sèche, de pomme reinette et d'amande douce) et des notes florales (rose).

En bouche : Enrobée et pleine, elle dévoile de beaux arômes d'évolution en adéquation parfaite avec le nez.

SUGGESTIONS METS-VIN

Un champagne pour l'apéritif ou la table, à associer avec des volailles grasses telles que oies et chapons cuisinées de façon naturelle.

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT



Trésors Insoupçonnés