



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

### *Memory 2005*

BRUT - PREMIER CRU



Créé par Guy Charbaut, ce Millésime est un précieux legs aux générations suivantes : à sa mise en bouteille, c'est un pari sur le vin et la sélection faite ; et à sa dégustation, c'est une découverte du Chardonnay d'âge. Si l'attente fut longue, ce champagne se doit d'être encore aérer quelques minutes après ouverture. Prenez le temps de le savourer. Quantité limitée.

#### ÉLABORATION

Une cuvée 100 % Chardonnay dont les raisins issus de nos vignobles sont assemblés aux meilleurs raisins de prestigieux crus.  
Le dosage se situe autour de 8 g/litre.  
Vieillessement de dix ans en cave.

#### DÉGUSTATION

**À l'œil :** La teinte est d'un jaune très lumineux, soutenue par un cordon de bulle d'une blancheur éclatante.

**Au nez :** Le nez est délicat et dévoile des arômes pâtisseries, de fruits jaunes, de miel d'acacia et une touche grillée.

**En bouche :** L'attaque est franche et linéaire et laisse place à une bouche structurée et suave. Des arômes briochés, d'orange confite et de pâte de fruits viennent soutenir la trame acidulée ressentie en bouche.

#### SUGGESTIONS METS-VIN

Une cuvée expressive à l'apéritif et un compagnon idéal pour un repas de poisson tel que des huîtres au couteau ou encore un dos de cabillaud.

#### RÉCOMPENSES



#### CONDITIONNEMENT



Bouteille  
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)