



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Millésime 2006

BRUT - PREMIER CRU

Dès la vendange, Xavier détermine les vignes dont les raisins pourront donner naissance à un grand Champagne. A la qualité de la récolte, s'ajoute le critère d'équilibre entre acidité et sucrosité. Né d'une seule année et d'un assemblage de différents crus, c'est un champagne de garde.

ÉLABORATION

Ce millésime est un assemblage de la force du Pinot Noir (60%) et de la vivacité du Chardonnay (40%).

Le dosage se situe autour de 8 g/litre.

Vieillessement de neuf ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe jaune dorée d'une belle brillance. Effervescence fine et délicate.

Au nez : Nez expressif laissant présumer un champagne rond et chaleureux. Le nez s'ouvre sur des arômes mûres et dévoile des parfums de fruits mûrs, de compote de pomme et de pêches aux sirops. Il dévoile ensuite des notes de fruits secs et de noisettes grillées.

En bouche : Mise en bouche souple. La structure est enrobée et offre une bouche très ronde avec beaucoup de gras. Finale intense et se prolonge sur des notes de moka.

SUGGESTIONS METS-VIN

Ce Millésime 2006 est un vin rond et chaleureux qui accompagnera à merveille une volaille tendre et crémeuse.

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT

1/2 bouteille
37,5cL



Bouteille
75cL



Magnum
150cL



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