



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Millésime 2008

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 minimum neuf ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe jaune clair aux reflets or ;

Au nez : Nez fin et délicat, indiquant une jolie évolution du vin. Il révèle des arômes floraux (violette, tilleul, miel de fleurs blanches) et d'épices douces (vanille).

En bouche : L'attaque présente une certaine vivacité, et s'arrondit tout en gardant une belle fraîcheur. La finale est ample, portée par une effervescence fine et crémeuse sur un fond de minéralité crayeuse. Parfaitement équilibré et soutenu par une belle acidité, ce millésime garde tout son éclat de jeunesse.

SUGGESTIONS METS-VIN

Parfait avec des coquilles Saint-Jacques poêlées, servies avec une écume de vanille Bourbon.

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT



Trésors Insoupçonnés

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - 12 rue du Pont - Mareuil-sur-Aÿ - 51160 Aÿ-Champagne 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