



# GUY CHARBAUT

## CHAMPAGNE

# Sélection

## BRUT



La cuvée Sélection incarne le patrimoine du Champagne Guy CHARBAUT à travers un assemblage équilibré des trois cépages traditionnels.

La puissance du Meunier, le bouquet floral du Pinot Noir et les arômes acidulés du Chardonnay se mêlent pour un vin d'apéritif ou de buffets.

### ÉLABORATION

Le Sélection est issu d'un assemblage traditionnel des trois cépages champenois avec 33 % de Pinot Noir, 33 % de Pinot Meunier et 34 % de Chardonnay.

Il bénéficie d'un apport significatif de vins de réserve (50 %).

Le dosage se situe autour de 8 g/litre.

Vieillessement de minimum quatre ans en cave.

### DÉGUSTATION

**À l'œil :** Belle teinte jaune dorée. De fines petites bulles forment un cordon de mousse persistant.

**Au nez :** Nez dévoilant des arômes de feuilles de mandarinier, d'écorce de pin et de sous-bois. A l'aération, il s'ouvre sur des notes plus épicées et poivrées.

**En bouche :** Au palais, une sensation de fraîcheur et de rondeur prédomine.

### SUGGESTIONS METS-VIN

C'est un vin de tous les instants, parfait pour l'apéritif et les plaisirs de la table.

### RÉCOMPENSES



### CONDITIONNEMENT

1/2 bottle  
37,5cL



Bottle  
75cL



Magnum  
150cL



Jéroboam  
300cL



Mathusalem  
600cL



Salmanazar  
900cL



Balthazar  
1200cL



Nabuchodonosor  
1500cL



*Trésors Insoupçonnés*