



# 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 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. À 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



*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)