



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Selection

BRUT



De cuvée Selection doet het erfgoed van de Champagne Guy Charbaut eer aan door middel van een uitgebalanceerde samenstelling van drie traditionele druivensorten. De kracht van Meunier, het bloemachtige bouquet van de Pinot Noir en het zurige aroma van de Chardonnay verenigen zich voor een aperitief- of buffetwijn.

SAMENSTELLING

De Selectie is ontstaan uit een traditionele samenstelling van drie druivensorten uit de Champagnestreek met 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier en 34% Chardonnay. Hij bestaat voor een groot deel uit reservewijnen (50%). De dosering is ongeveer 8 g/liter. Rijping minimaal: vier jaar in wijnkelder.

PROEVEN

Uiterlijk: een mooie goudgele tint. Fijne kleine bubbeltjes vormen een lint van schuim dat lang aanwezig blijft.
Geur: de neus onthult aroma's van mandarijnboombaadjes, dennenhoutsnippers en onderhout. Doordat er lucht bij komt, komen er vleugjes kruid en peper vrij.
Smaak: op het gehemelte overheerst een fris en rond mondgevoel.

SUGGESTIES WIJN-SPIJZEN

Het is een wijn die geschikt is voor elke gelegenheid, perfect bij het aperitief en ideaal bij een diner.

PRIJZEN



VERPAKKING

1/2 bouteille
37,5cL



Bouteille
75cL



Magnum
150cL



Jérobombon
300cL



Mathusalem
600cL



Salmanazar
900cL



Balthazar
1200cL



Nabuchodonosor
1500cL



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