

# L'Anobli 2016

BRUT NATURE — PREMIER CRU

Véritable coup de cœur de Xavier, l'Anobli 2016, élaboré sur l'unique parcelle de meuniers à Bisseuil appelée " Le Chaudion ", permet de rendre un statut bien mérité au cépage Meunier en apportant finesse, délicatesse et fraîcheur. Ce Brut Nature permet de dégager un nez subtil, élégant et frais. Quantité limitée ...

## ÉLABORATION

Sélection des raisins provenant de l'unique parcelle de meuniers à Bisseuil « Le Chaudion », des vignes de 15 ans d'âge sur de la craie affleurante.

Meunier 100%

Vendange de l'été 2016.

3520 bouteilles tirées

Vin élevé en cuve inox, puis vieilli en foudre pendant un minimum de 9 mois avant un passage en cave d'au moins 5 ans .

Le dosage est de 0g/L — brut nature.

## DÉGUSTATION



Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vif.

Nez est subtil : élégant et frais, il offre des notes de mandarine, de kumquat, de litchi, et de pêche de vigne. L'aération du Champagne ajoute au plaisir des notes de craie iodée, d'amande, d'abricot et de coquelicot.



On observe une effervescence finement crémeuse, l'Anobli développe une matière fruitée pulpeuse et ciselée, soutenue par une acidité orangée et de pamplemousse rose. La finale élancée se veut saline, minérale et bien calcaire.

## ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce champagne se mariera à merveille avec un tartare aux deux saumons, avocat, mangue et billes de grenade ou encore avec des encornets aromatisés aux herbes et sautés à la plancha, garniture tomates, oignons et basilic.

Disponible dans les formats suivants : 75cl .



*Trésors Insoupçonnés*



**GUY CHARBAUT**  
CHAMPAGNE

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](mailto:contact@champagne-guy-charbaut.com)  
[www.champagne-guy-charbaut.com](http://www.champagne-guy-charbaut.com)