

CHAMPAGNE

BEURTON-VINCENT



à Cuchery



## CUVÉE BRUT MILLÉSIMÉ 2009

Ce champagne, tout en harmonie et équilibre, intègre la diversité des trois cépages assemblés à parts égales, l'intensité du Pinot Noir, le fruité du Meunier et la finesse du Chardonnay.

### TERROIR

Au cœur de la Vallée de la Marne/  
Rive droite

Fermentation malolactique

Vinification en cuves inox

Alcool : 12,5 % vol

Sucres : 9,7 g/L

Millésime 2009

### ASSEMBLAGE

33,3% Pinot Noir

33,3% Meunier

33,3% Chardonnay

### ACCORD METS ET VINS

Saumon

Risotto aux champignons

Aiguillettes de canard

Soufflé de pommes de terre aux morilles

Bar au beurre blanc

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**À l'Œil :** Ce Champagne présente une robe d'un or jaune paille soutenu, lumineuse et limpide, ourlée par moments de superbes flammèches vertes ou ambrées fugaces. Le cordon est fin, élégant et de belle tenue.

**Au Nez :** Fraîcheur, plénitude et subtilité constituent les trois clefs de voûte de cette cuvée dispensatrice de senteurs florales printanières, délicates et puissantes telles que l'aubépine, le chèvrefeuille, le troène ou encore la fleur d'oranger. Les parfums préalablement identifiés se combinent en un bouquet varié et nuancé, où apparaissent d'agréables odeurs végétales, douces et un peu miellées : foin séché, verveine infusée, tabac blond.

**Au Palais :** Pur, fluide et élégant, ce vin ne manque ni de finesse, ni d'amplitude, ni de richesse. Il oscille entre la féminité que lui confère sa part de Chardonnay et la vigueur que lui apporte sa part de Pinot Noir, choisissant pour l'heure de privilégier la fraîcheur et la rondeur que lui donne sa part de Pinot Meunier. En bouche, l'équilibre est parfait : la douceur, la vivacité, la complexité du bouquet, la diversité des goûts présents et une effervescence comme émulsionnée se conjuguent pour donner un vin très plaisant, où les saveurs exquises et généreuses se juxtaposent. Frangipane, beurre noisette, amande grillée font alliance avec le sirop de poire, ou encore la mirabelle, avec une finale épicée.

CHAMPAGNE BEURTON-VINCENT

5, rue du Sorbier 51480 Cuchery - Marne - Tél. 03 26 58 11 75 - champagne@beurton-vincent.com - www.beurton-vincent.com