

CHAMPAGNE

BEURTON-VINCENT



à Cuchery



CUVÉE BRUT RÉSERVE

Champagne de tous les instants, de partage et de convivialité, la Cuvée Brut Réserve illustre le mariage réussi de l'assemblage des trois cépages et des vins de réserve.

TERROIR

Au cœur de la Vallée de la Marne/
Rive droite

Fermentation malolactique

Vinification en cuves inox

Alcool : 12,3 % vol

Sucres : 10,6 g/L

ASSEMBLAGE

40% Pinot Noir

40% Meunier

20% Chardonnay

dont 28% vins de réserve

ACCORD METS ET VINS

Champagne de caractère qui accompagnera à merveille un poisson grillé ou en dessert avec une tarte au citron ou un fondant au chocolat.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

À l'Œil : Une robe or pâle tout en délicatesse. L'effervescence puissante au service laisse place à un cordon animé par une multitude de fines bulles. De jolis reflets dorés se fondent dans les parois du verre.

Au Nez : Un nez, mariant puissance et fraîcheur, soutenu par des arômes gourmands de miel et de pin. La finale évoluée livre des notes d'amande grillée et de cire d'abeille. Un nez délicat qui allie finesse et complexité avec une jeunesse remarquable et une belle combinaison d'arômes encensés par les vins de réserve.

Au Palais : La bouche est structurée. Une attaque franche et généreuse laisse se déployer les arômes de fruits secs. L'effervescence vivace accompagne une finale toute en finesse où se savourent le citron confit et l'amande grillée. Une belle puissance aromatique pour un vin qui pour sûr saura défier le temps. Cette finale est marquée par une belle persistance aromatique.

CHAMPAGNE BEURTON-VINCENT

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