

CHAMPAGNE

BEURTON-VINCENT



à Cuchery



CUVÉE BRUT PRESTIGE 2006

La cuvée Prestige 2006, d'une noblesse rare, vous séduira par sa délicatesse et son élégance, et accompagnera à merveille vos moments d'exception.

TERROIR

Au cœur de la Vallée de la Marne/
Rive droite

Fermentation malolactique

Vinification en cuves inox

Alcool : 12,4 % vol

Sucres : 9,6 g/L

Millésime 2006

ASSEMBLAGE

40% Pinot Noir

20% Meunier

40% Chardonnay

ACCORD METS ET VINS

Bouchée à la reine

Croustade de ris de veau

Cabillaud au beurre blanc

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

À l'Œil : Un festival de bulles forme de jolies arabesques, des chapelets dansant au gré de la nucléation de ces millions de fines bulles offrant un spectacle tout à fait étonnant. Une belle limpidité, une pureté cristalline, une couleur de jaune de Nickel. Les couleurs sont tendues et nettes, laissant présager un vin de belle fraîcheur et de grande vivacité. Les reflets dorés renvoient les rayons lumineux sur les fines parois de cristal du verre.

Au Nez : Avec une belle fraîcheur d'agrumes, de citron et de pamplemousse rose, on peut y déceler des notes d'aubépine, de chaume humide, mais aussi de la compote de pomme fraîchement écrasée et une pointe de fougère, de chèvrefeuille et de genêt. La finale olfactive est axée sur les fleurs : pensée, bégonia et pointe de marguerite. Les arômes sont francs et nets, ils évoluent au fur et à mesure de la dégustation, tantôt sur les fruits, tantôt sur les fleurs.

Au Palais : L'attaque en bouche est veloutée du fait de sa mousse espiègle qui tapisse délicatement le palais. Les sensations tactiles de l'effervescence apportent beaucoup de douceur et de fraîcheur. Une grande finesse, de l'amplitude, un caractère soyeux avec du citron amer confit et du pamplemousse sucré. La combinaison des trois cépages dans des proportions judicieuses, accompagnée d'une balance entre les sucres et l'acidité naturelle de nos vins, assurent un équilibre parfait. La bouche est vive et longue et les saveurs se succèdent à des rythmes irréguliers. On y perçoit de l'amande amère, une pointe de caramel et de l'acacia en fleurs. La finale est joviale, longue et d'une grande finesse.

CHAMPAGNE BEURTON-VINCENT

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