

CHAMPAGNE

BEURTON-VINCENT



à Cuchery



CUVÉE PRESTIGE 2009

La cuvée Prestige 2009, 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

Millésime 2009

ASSEMBLAGE

40% Pinot Noir

20% de Meunier

40% de Chardonnay

ACCORD METS ET VINS

Poêlée de Saint-Jacques

Cabillaud en papillote

Tarte aux mirabelles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

À l'œil : Les bulles, vives et dansantes, viennent animer une robe étincelante. Vêtue d'une tenue printanière aux reflets jaune-vert, cette cuvée présente une belle effervescence. Un fin cordon de mousse tapisse délicatement les parois du verre. Une grande limpidité, un aspect de fraîcheur laisse présager des moments de dégustation des plus intenses. Des chapelets de bulles dansent au gré d'un rythme soutenu.

Au Nez : Le nez est un divertissement pour les sens. Il fascine par sa complexité et sa finesse. C'est une des caractéristiques de cette cuvée, qui se veut élégante et délicate. La combinaison du Chardonnay, du Pinot Noir et du Meunier dans les justes proportions nous livre un nez de fleurs blanches et de fruits à noyaux.

Au Palais : La bouche est fraîche, rappelant la chair de poire et la soupe d'agrumes. La minéralité est renforcée par un fruité bien équilibré. La bouche est subtile, ajoutant à la palette du bouquet des notes de pain d'épices, de brioche, de croissant sur un soupçon de vanille. Une belle onctuosité pour un palais velouté qui s'épanouit sur des notes citronnées, du miel, de l'amande, des noisettes et de la verveine. Une belle fraîcheur pour un vin qui s'aura s'épanouir avec le temps.

Champagne Beurton-Vincent

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