



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

SCANNEN SIE DIESEN QR-CODE
UND FINDEN SIE UNSEREN GESCHMACK
FÜR LEISTUNG HERAUS.



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75

CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL GEFÄHRDET IHRE
GESUNDHEIT, GENIEßEN SIE IN MÄßEN.

DIESER ROSÉ IST DAS ERGEBNIS EINER WEINKOMPOSITION VON GROSSER TECHNISCHER RAFFINESSE. EINE EXTRAVAGANTE CUVÉE MIT EINER SCHÖNEN SÄURE, IN DER SICH UNSER GANZES KNOW-HOW IN SACHEN WEINBEREITUNG ZEIGT. DIESER CHAMPAGNER GIBT SICH OPULENT, GROSSZÜGIG UND REICH STRUKTURIERT. GEKELTERT WURDE ER ZU 18 % AUS ROTWEIN, DESSEN TRAUBEN VON EINER PARZELLE MIT DEM SEHR BEZEICHNENDEN NAMEN „LES FOLIES“ (TOLLITÄTEN) STAMMT.

FOLLEMENT ROSÉ BRUT

MEUNIER 25 % - CHARDONNAY 15 % - PINOT NOIR 60 %
18 % DE ROTWEIN AUS DER PARZELLE „LES FOLIES“
WEINBEREITUNG IN EDELSTAHLTANKS
MALOLAKTISCHE GÄRUNG - DOSAGE : 9 G/L

Erhältlich in Flaschen (75 cL), Halbe Flasche (37,5 cL), Magnum (150 cL)

ROBE

Lachsrosa, leicht kupferfarbene Robe

BUKETT

Noten von kandierten Früchten, wobei rote Früchte und insbesondere Noten von Erdbeer- und Himbeerkompott dominieren. Der olfaktorische Ausdruck gibt sich opulent und fleischig. Zahlreiche Aromen von verschiedenen, frischen Zitrusfrüchten prägen ihn. Eine sehr schöne Fruchtigkeit, ein zeitloser Wein, in dem sich alle Jahreszeiten spiegeln.

GAUMEN

Am Gaumen gibt sich dieser Champagner kraftvoll und verführerisch. Er hält damit, was das Bukett versprochen hat. Den Auftakt dominieren Noten von Grenadine. Der Rotweinanteil der Weinkomposition ist unverkennbar, süß mit einem Hauch Säure. Zur Fruchtigkeit kommen anschließend sowie im Nachhall blumige und würzige Noten (Pfingstrosen, Veilchen, Lavendel, Rosenholz) hinzu.

SERVIEREMPFEHLUNG

- Kaninchen mit Kirschen
- Entenbrust
- Pilzquiche

