



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.

„LA BESOGNE“ IST DAS ERGEBNIS SORGFÄLTIGER, GEWISSENHAFTER ARBEIT, DIE SICH IN EINEM ZISELIERTEN, TEMPERAMENT- UND KRAFTVOLLEN CHAMPAGNER SPIEGELT, DER DIE VIELFALT VON DREI REBSORTEN ZU GLEICHEN TEILEN INTEGRIERT. EINE SCHMACKHAFTER, GROSSZÜGIGE UND UNGESTÜME CUVÉE MIT EINER GROSSEN AROMATISCHEN KRAFT, DIE SIE SICHER NEUGIERIG MACHEN WIRD!

LA BESOGNE JAHRGANG 2016

MEUNIER 33 % - CHARDONNAY 33 % - PINOT NOIR 33 %

2016ER-JAHRGANG - WEINBEREITUNG IN EDELSTAHLTANKS
MALOLAKTISCHE GÄRUNG - DOSAGE : 7,8 G/L

Erhältlich ausschließlich in Flaschen (75 cL)

ROBE

Goldbraun, funkelnd, sehr rein.

BUKETT

In der Nase gibt sich der Wein zunächst betörend mit Noten von frischem Akazienhonig, Bienenwachs und hellen Früchten in Sirup (Birnen, weiße Pfirsiche). Anschließend folgen diskretere Aromen von Lakritze und den Blüten schwarzer Johannisbeeren. Ausdrucksstarkes Finale mit Marzipan- und Mandelnoten. Der olfaktorische Ausdruck ist zugleich subtil, elegant und sehr vollständig.

GAUMEN

Durch seine herrliche, ungestüme Efferveszenz weist dieser Champagner eine ganz besondere Frische und Schmackhaftigkeit auf. Seine Fruchtigkeit offenbart sich mit Noten von gebackenen Aprikosen und reifen Nektarinen. Der füllige, großzügige Charakter des Weins wird von einer subtilen Mineralität unterstrichen. Die verschiedenen Rebsorten der Weinkomposition kommen wunderbar zum Ausdruck.

SERVIEREMPFEHLUNG

- Fische und Meeresfrüchte von der Plancha
- Langusten
- Karamellpudding mit gesalzener Butter
- Pannacotta mit gelben Früchten

