



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

RETROUVEZ
NOTRE GOÛT DE L'EFFORT
EN SCANNANT CE QR CODE



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75

CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

« LA BESOGNE » EST LE FRUIT D'UN TRAVAIL MINUTIEUX ET ASSIDU, COMME CE CHAMPAGNE FOUGUEUX, CISELÉ ET TONIQUE QUI INTÈGRE À PARTS ÉGALES LA DIVERSITÉ DES TROIS CÉPAGES. GOURMANDE ET GÉNÉREUSE, CETTE CUVÉE IMPÉTUEUSE ASSUME SA PUISSANCE AROMATIQUE ET ATTISERA À COUP SÛR VOTRE CURIOSITÉ.

LA BESOGNE MILLÉSIME 2016

MEUNIER 33 % - CHARDONNAY 33 % - PINOT NOIR 33 %
MILLÉSIME 2016 - VINIFICATION EN CUVES INOX
FERMENTATION MALOLACTIQUE - DOSAGE : 7,8 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

ŒIL

Robe jaune à reflets or.

NEZ

Le premier nez délivre un bouquet envoûtant de miel d'acacia frais, de cire d'abeille et de fruits blancs au sirop comme la poire ou la pêche blanche. Puis des arômes plus discrets de fleur de cassis et de réglisse se dévoilent tout en sobriété. La finale est riche, offrant des notes de frangipane et d'amande. L'expression olfactive est subtile, complète et élégante.

BOUCHE

Une belle effervescence fougueuse en bouche apporte une fraîcheur étincelante et savoureuse à cette cuvée. Le fruit s'épanouit ensuite avec quelques notes d'abricot cuit et de nectarine mûre. Ample et généreux, le vin démontre une subtile minéralité et présente toute la variété de son assemblage.

ACCORDS METS & VINS

- Univers de la mer en plancha
- Langoustines
- Flan caramel au beurre salé
- Panna cotta de fruits jaunes

