



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

RITROVA IL NOSTRO GUSTO
PER LA FATICA SCANTONANDO
QUESTO QR CODE.



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75

CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM



“LA BESOGNE” È IL FRUTTO DI UN LAVORO MINUZIOSO E ASSIDUO, COME QUESTO CHAMPAGNE FOCOSO, CESELLATO E TONICO CHE FONDE LA DIVERSITÀ DEI TRE VITIGNI IN PARTI UGUALI. PRELIBATA E GENEROSA, QUESTA CUVÉE IMPETUOSA FA SFOGGIO DELLA SUA POTENZA AROMATICA E NON MANCHERÀ DI SUSCITARE LA VOSTRA CURIOSITÀ.

LA BESOGNE ANNATA 2016

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

ANNATA 2016 - VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA - DOSAGGIO: 7,8 G/L

Disponibile solo in bottiglia (75 cL)

ALLA VISTA

Colore dall'aspetto mordorè scintillante, estremamente puro.

AL NASO

Inizialmente offre un bouquet ammaliante di miele fresco di acacia, cera d'api e frutti bianchi sciroppati come pera o pesca bianca. Seguono aromi più discreti di fiori di ribes nero e liquirizia che si svelano con molta sobrietà. Il finale ricco offre note di frangipane e di mandorla. L'espressione olfattiva è sottile, completa ed elegante.

AL PALATO

Una piacevole effervescenza focosa conferisce una freschezza scintillante e gustosa a questa cuvée. Successivamente il frutto si schiude con note di albicocca cotta e di pesca noce matura. Ampio e generoso, il vino evidenzia una delicata mineralità e mostra tutta la varietà del suo assemblaggio.

ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Vassoio di pesce e crostacei
- Scampi
- Flan al caramello al burro salato
- Panna cotta ai frutti gialli

