



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 QUILLE » EXPRIME LA RÉCOMPENSE QUI COURONNE UNE TÂCHE ARDUE. CE CHAMPAGNE CHARMEUR, FRAIS ET SUBILEMENT GOURMAND VOUS SÉDUIRA PAR SA DÉLICATESSE ET SON ÉLÉGANCE. EMPREINT DE PLÉNITUDE, IL ACCOMPAGNERA À MERVEILLE VOS MOMENTS D'EXCEPTION.

LA QUILLE MILLÉSIME 2012

MEUNIER 20 % - CHARDONNAY 40 % - PINOT NOIR 40 %
MILLÉSIME 2012 - VINIFICATION EN CUVES INOX
FERMENTATION MALOLACTIQUE - DOSAGE : 6 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

ŒIL

Belle robe jaune ambré et satiné.

NEZ

Des notes de noisettes apparaissent au premier nez, fin et délicat autour de notes de mie de pain, délicatement lactées. La présence d'arômes de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot se devine peu à peu. Des notes d'agrumes confits, d'orange et de mandarine leurs succèdent. Cette expression variée se conclut sur les épices avec également le tabac et le thé noir.

BOUCHE

La prise de bouche est plutôt ancrée sur une tension agréable avec un profil gourmand et flatteur. Le sucre d'orge est présent en cœur de bouche avec une belle fraîcheur. Une cuvée dotée d'une belle complexité et d'une remarquable netteté. L'ensemble est élégant, équilibré, complexe, soutenu par des arômes miellés et d'agrumes confits qui apportent une agréable gourmandise.

ACCORDS METS & VINS

- Volaille de Bresse aux morilles
- Ris de veau
- Grenadin ou rôti de veau braisé
- Gratin de fruits jaunes
- Soufflé au fromage

