



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@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



“LA QUILLE” È LA RICOMPENSA CHE RIPAGA DOPO UN COMPITO ARDUO. QUESTO CHAMPAGNE AFFASCINANTE, FRESCO E PRELIBATO VI SEDURRÀ CON LA SUA DELICATEZZA ED ELEGANZA. ALL’INSEGNA DELLA PIENEZZA, ACCOMPAGNERÀ ALLA PERFEZIONE LE VOSTRE OCCASIONI IMPORTANTI.

# LA QUILLE ANNATA 2016

MEUNIER 20 % - CHARDONNAY 40 % - PINOT NOIR 40 %

ANNATA 2012 - VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA - DOSAGGIO: 6 G/L

Disponibile solo in bottiglia (75 cL)

## ALLA VISTA

Bel colore giallo tenue dai riflessi dorati profondi.

## AL NASO

Il profumo iniziale è espressivo e variegato. Miele, frutti neri, mela caramellata e agrumi precedono note golose di frutta secca quali mandorla, anacardo e nocciola. Sono presenti anche sentori di pane tostato, supportati da un tocco di pepe. Il tutto è completato da una bella varietà di frutti, dal pomelo alla fragola e alla pesca.

## AL PALATO

Al palato, il vino è ricco e fresco, sostenuto da un'effervescenza cremosa. La materia fruttata è succosa e salina, accompagnata da un'acidità fresca e ben integrata. I vitigni a bacca nera, quest'anno particolarmente intensi, conferiscono l'ampiezza di cui possiedono il segreto, offrendo nel momento centrale della degustazione una ricchezza fruttata che risuona con una splendida vinosità. Il finale, molto tattile, completa il carattere del vino.

## ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Salmone affumicato al pepe
- Filetto di merluzzo in crosta di erbe aromatiche
- Filet mignon di maiale a bassa temperatura e salsa al miele
- Rombo arrosto

