



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



QUESTA RARA CUVÉE MONOVIGNETO È IL RIFLESSO DEL SUO TERROIR, CON I SUOI ACCENTI SAPIDI E LO SPENDIDO EQUILIBRIO AROMATICO. VITIGNO EMBLEMATICO DELLA NOSTRA REGIONE, IL MEUNIER SVELA UNA PERSONALITÀ AL TEMPO STESSO FLOREALE E FRUTTATA, SUCCOSA E FRAGRANTE.

# LES CHAPELLERIES ANNATA 2016

## MEUNIER 100 %

ANNATA 2016 - PARCELLA "LES CHAPELLERIES"

VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX

LIQUEUR AFFINATA IN LEGNO - DOSAGGIO: 5 G/L

Disponibile solo in bottiglia (75 cL)

## ALLA VISTA

Color oro o giallo tenue, luminoso e fluido, dai riflessi giallo tenue brillante.

## AL NASO

Inizialmente è delicato e floreale, ed esprime note di rosa, viola, fiori d'arancio, con sentori iodati. Con l'aerazione nel bicchiere, lo Champagne rivela profumi di pesca della vigna, kumquat, composta di mela cotogna, mandarino, mela, arancia, con sentori di fragola di bosco e di infusi.

## AL PALATO

A contatto con il palato, la morbidezza e la freschezza del vino sono accompagnate da un'effervescenza cremosa e fluida. Lo Champagne è fragrante, succoso, rafforzato da un'acidità appena tesa con sfumature d'arancia. La sua energia e la sua ricchezza si esprimono durante tutta la degustazione con note sapide, un ricco fruttato e un piacevole allungo. Questa cuvée monovigneto è ricca di eleganza e di equilibrio, che sottolineano un finale di grande purezza dalle note di frutti esotici, cesellato e cristallino.

## ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Filetto di merluzzo saltato in padella con salsa mousseline di pastinaca al burro
- Scampi arrosto e sedano stufato con vinaigrette all'arancia
- Petto di fagiano e crocchette di batata
- Formaggio Tomme de Savoie

