



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

CETTE CUVÉE PARCELLAIRE PROVIENT DE NOTRE PLUS VIEILLE VIGNE ET EST ISSUE À 100% DU CÉPAGE LE PLUS EMBLÉMATIQUE DE LA VALLÉE DE LA MARNE. CE CHAMPAGNE SÉDUCTEUR ET ÉLÉGANT EXPRIME LA RÉSONANCE ENTRE LA SUBSTANCE MINÉRALE DU SOL ET LE FRUITÉ EXOTIQUE DU MEUNIER.

LES VACHES VIEILLES VIGNES

MEUNIER 100 %

PARCELLE « LES VACHES » – VIEILLES VIGNES (PLUS DE 50 ANS)
VINIFICATION EN CUVES INOX
LIQUEUR ÉLEVÉE SOUS BOIS – DOSAGE : 5,2 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

ŒIL

Lumineux et fluide, or jaune pâle avec des reflets jaune pâle.

NEZ

Le premier nez se montre délicat et aérien, évoquant des notes d'albédo de mandarine, d'orange, de fleurs d'oranger et de rose fraîche. Une pointe iodée accompagne un registre pâtissier d'amande et de pâte sablée. De la maturité du millésime découlent ensuite des notes de pêche, de tilleul, de badiane et de coing, de réglisse et de pomme reinette. D'autres notes se fondent dans ce joli décor : le bouton d'or, la fraise, la framboise, la pistache et la muscade.

BOUCHE

Souple, frais, avec une effervescence crémeuse et fondue, ce Champagne dévoile une belle matière, fruitée et croquante, qui s'appuie sur une subtile acidité orangée. Le terroir de la parcelle se révèle alors par la minéralité que confère le sol sablo-calcaire. Elle se caractérise par un joli contraste entre franchise et souplesse, soutenue par une pointe de salinité iodée. Sur la langue, une sensation tactile typique s'exprime avec un fruité exotique et rehausse la persistance d'une finale au fruité plus charnu et fondant.

ACCORDS METS & VINS

- Tartare de thon frais à la mangue et oignon rouge
- Gambas marinées aux zestes d'orange et huile de noisette, puis grillées à la plancha
- Saumon fumé et poivre de Timut
- Filet mignon de veau rôti, crème de morilles et émincé de potimarron fondant

