



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 CUVÉE MONOVIGNETO PROVIENE DALLA NOSTRA VIGNA PIÙ VECCHIA ED È REALIZZATO AL 100% CON IL VITIGNO PIÙ EMBLEMATICO DELLA VALLE DELLA MARNA. QUESTO CHAMPAGNE SEDUCENTE ED ELEGANTE ESPRIME IL LEGAME TRA LA MATERIA MINERALE DEL TERRENO E IL FRUTTATO ESOTICO DEL MEUNIER.

# LES VACHES VECCHIE VITI

## MEUNIER 100 %

PARCELLA "LES VACHES" - VECCHIE VITI (PIÙ DI 50 ANNI)  
VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX  
LIQUEUR AFFINATA IN LEGNO - DOSAGGIO: 5,2 G/L

Disponibile solo in bottiglia (75 cL)

## ALLA VISTA

Luminoso e fluido, oppure giallo tenue dai riflessi giallo tenue.

## AL NASO

Inizialmente si mostra delicato ed etereo, evocando note di mandarino, arancia, fiori d'arancio e rosa fresca. Una punta iodata accompagna sentori di pasticceria alla mandorla e pasta sablée. Dalla maturità dell'annata scaturiscono note di pesca, tiglio, anice stellato e mela cotogna, liquirizia e mela renetta. Altre note si fondono in questo grazioso ornamento: ranuncolo, fragola, lampone, pistacchio e noce moscata.

## AL PALATO

Morbido, fresco, con un'effervescenza cremosa e fluida, questo Champagne rivela una splendida materia, fruttata e fragrante, supportata da una sottile acidità con sfumature d'arancia. Il terroir della parcella è poi rivelato dalla mineralità conferita dal terreno sabbioso-calcareo. Si caratterizza per il piacevole contrasto tra franchezza e morbidezza, con il sostegno di una punta di sapidità iodata. Sulla lingua, una sensazione tattile tipica si esprime con un fruttato esotico ed esalta la persistenza di un finale fruttato più pieno e morbido.

## ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Tartare di tonno fresco al mango e cipolla rossa
- Gamberi marinati con scorza d'arancia e olio di nocciole, poi cotti alla piastra
- Punta di filetto di vitello, crema di spugnole e fonduta di zucca Hokkaido
- Salmone affumicato e pepe di Timut

