



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@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RICHE ET GÉNÉREUX, CE CHAMPAGNE DE TOUS LES INSTANTS, DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ ILLUSTRE LE MARIAGE RÉUSSI DE L'ASSEMBLAGE DES TROIS CÉPAGES ET DES VINS DE RÉSERVE.

RÉSERVE 424 BRUT

(DISPONIBLE EN DEMI-SEC)

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30 % DE VIN DE RÉSERVE - VINIFICATION EN CUVES INOX
FERMENTATION MALOLACTIQUE - DOSAGE : 9 G/L

Disponible en Bouteille (75 cL), Demi-bouteille (37,5 cL), Magnum (150 cL),
Jéroboam (3 L) et Mathusalem (6 L)

CEIL

Robe à l'éclat jaune aux reflets or-vert.

NEZ

Riche et généreux, il propose un profil olfactif mariant puissance et fraîcheur. Il offre un caractère floral de blé mûr et de colza avec des notes de pralins et de meringues fraîches. Le vin est expressif, se révèle très frais, gourmand, fruité. La noisette, l'amande et des notes grillées se décèlent çà et là, à mesure que le vin s'ouvre.

BOUCHE

L'attaque en bouche est structurée, franche, généreuse, en laissant les fruits secs s'exprimer tandis que le cœur de bouche est dominé par des notes de sucre d'orge, de sirop d'orgeat et de miel frais. Une subtile pointe d'amertume apporte du piquant à l'ensemble. Une belle puissance aromatique pour un vin qui saura défier le temps.

ACCORDS METS & VINS

- Omelette aux champignons et ciboulette
- Volailles rôties
- Soufflé au fromage
- Gougères
- Tajine d'agneau

