



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



RICCO E GENEROSO, QUESTO CHAMPAGNE PER OGNI OCCASIONE, PER LA CONDIVISIONE E PER LA CONVIVIALITÀ, TESTIMONIA IL FELICE CONNUBIO CHE DERIVA DALL'ASSEMBLAGGIO DI TRE VITIGNI E DI VINI DI RISERVA.

RÉSERVE 424 BRUT

(DISPONIBILE IN VERSIONE
"SEMI SECCO")

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30% DI VINO DI RISERVA - VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA - DOSAGGIO: 9 G/L

Disponibile in Bottiglia (75 cL), Mezza bottiglia (37,5 cL), Magnum (150 cL),
Jéroboam (3 L) e Mathusalem (6 L)

ALLA VISTA

Colore giallo vivace dai riflessi oro tendenti al verde.

AL NASO

Ricco e generoso, presenta un profilo olfattivo che coniuga potenza e freschezza. Offre un carattere floreale di grano maturo e di colza con note di pralina e meringa fresca. Il vino è espressivo e si rivela estremamente fresco, prelibato, fruttato. La nocciola, la mandorla e le note tostate si palesano pian piano, man mano che il vino si apre.

AL PALATO

L'attacco in bocca è strutturato, franco, generoso e lascia esprimere la frutta secca, mentre il momento centrale è dominato da note di caramella d'orzo, orzata e miele fresco. Una leggera punta di amaro conferisce all'insieme una nota piccante. Una bella potenza aromatica che dura nel tempo.

ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Omelette con champignon ed erba cipollina
- Pollame arrosto
- Soufflé al formaggio
- Bigné al formaggio
- Tajine d'agnello

