



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

SCANNEN SIE DIESEN QR-CODE
UND FINDEN SIE UNSEREN GESCHMACK
FÜR LEISTUNG HERAUS.



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75

CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL GEFÄHRDET IHRE
GESUNDHEIT, GENIEßEN SIE IN MÄßEN.

DIESER CHAMPAGNER KOMMT GANZ OHNE DOSAGE AUS. DABEI ERWEIST ER SICH ALS
SEHR RUND, SÜFFIG, FRISCH UND VON EINER GROSSEN AROMATISCHEN KLARHEIT.

RÉSERVE 424 NATURE

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30 % RÉSERVEWEIN - WEINBEREITUNG IN EDELSTAHLTANKS
MALOLAKTISCHE GÄRUNG - DOSAGE : OHNE ZUCKERZUSATZ

Erhältlich ausschließlich in Flaschen (75 cL)

ROBE

Schöne gelbe Robe mit goldenen Reflexen

BUKETT

Dicht und großzügig. Vorherrschend sind Aromen von frischem Brot und Gebäck. Anschließend sommerliche, blumige Noten, die an reifes Getreide, Raps und Flachs erinnern. Sehr bald dominieren Noten von Baiser und Aromen von Haselnüssen, Krokant und kandierten Früchten. Röstaromen zeugen von einer schönen Reife, Komplexität und einer gewissen Großzügigkeit.

GAUMEN

Eine schöne Säure, die mit der Zeit nachlässt. Der Gaumen wird von einer sanften Perlage verwöhnt. Ein zugänglicher Wein, der schnell seinen wahren, runden und süffigen Charakter zeigt. Auch im Mund Aromen von Krokant, Trockenobst, kandierten Früchten sowie im Abgang Röstaromen. Ein sehr homogener Champagner!

SERVIEREMPFEHLUNG

- Helles Fleisch
- Comté
- Frischer Ziegenkäse
- Gratin von gelben Früchten
- Quiche lorraine

