



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

LIBRE DE TOUT DOSAGE, CE CHAMPAGNE CACHE BIEN SON JEU ET SE RÉVÈLE ROND,
ACCESSIBLE ET FRAIS, DÉVOILANT TRÈS SIMPLEMENT LA PURETÉ DE SON CARACTÈRE.

RÉSERVE 424 NATURE

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30 % DE VIN DE RÉSERVE - VINIFICATION EN CUVES INOX
FERMENTATION MALOLACTIQUE - ZÉRO DOSAGE (SANS AJOUT DE SUCRE)

Disponible en Bouteille (75 cL) uniquement

ŒIL

Belle robe jaune à reflets or.

NEZ

Dominé par des arômes de pain frais et de viennoiseries, le nez dévoile une densité généreuse à l'olfaction. Un registre floral et estival se présente ensuite avec des notes rappelant le blé mur, le lin et le colza. Très rapidement, des notes meringuées occupent le devant de la scène avec des fragrances de noisettes, de pralins et de fruits confits. Des notes grillées expriment la maturité, la complexité et une certaine générosité.

BOUCHE

Elle est guidée par une belle acidité apaisée par le temps et une effervescence adoucie, qui tapissent le palais. Le contact est facile et dévoile son véritable caractère : rond et accessible. Ce vin très homogène s'exprime aussi en bouche dans un registre praliné, de fruits secs et de fruits confits avec également des notes grillées en finale.

ACCORDS METS & VINS

- Viande blanche
- Comté
- Fromage de chèvre frais
- Gratin de fruits jaunes
- Quiche lorraine

