



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@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



SENZA ALCUN DOSAGGIO, QUESTO CHAMPAGNE NASCONDE BENE LE SUE CARTE E SI RIVELA ROTONDO, ACCESSIBILE E FRESCO, SVELANDO LA PUREZZA DEL SUO CARATTERE CON GRANDE SEMPLICITÀ.

RÉSERVE 424 NATURE

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30% DI VINO DI RISERVA - VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA - DOSAGGIO: SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Disponibile solo in bottiglia (75 cL)

ALLA VISTA

Bel colore giallo dai riflessi dorati.

AL NASO

Dominato da aromi di pane fresco e pasticceria, all'olfatto rivela una densità generosa. Seguono note floreali ed estive che ricordano il grano maturo, il lino e la colza. Molto rapidamente, le note meringate diventano protagoniste con fragranze di nocciola, pralina e frutti canditi. Le note tostate esprimono maturità, complessità e una certa generosità.

AL PALATO

È animato da una piacevole acidità mitigata dal tempo e da un'effervescenza attenuata, che avvolgono il palato. Il contatto è facile e ne svela il vero carattere: rotondo e accessibile. Questo vino estremamente omogeneo si esprime anche al palato con toni pralinati, di frutta secca e di frutti canditi, sempre con note tostate nel finale.

ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Carni bianche
- Formaggio Comté
- Formaggi freschi di capra
- Gratin di frutti gialli
- Quiche lorraine

