

# CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

## *CUVÉE BRUT DISTINCTION*

Ce champagne remarquable est l'expression de notre savoir-faire.

Fruit de toutes les attentions, nous l'avons voulu minutieux, précis. Qu'il soit à l'image de la maison BAUDRY.

Il est composé de 20% de Chardonnay et de 80% de Pinot Noir.

- Le Chardonnay apporte finesse et arômes complémentaires.
- Le Pinot Noir majoritaire confère rondeur et complexité.

Issu d'une sélection minutieuse, ces vins sont uniquement des têtes de cuvée.

Un subtil élevage en barrique apporte une rondeur et des arômes vanillé.

Ce Champagne exceptionnel est conservé 8 ans dans nos caves.

Dégustation :

- Le nez évoque une palette aromatique d'une belle richesse.
- En bouche, l'effervescence aux fines bulles est crémeuse. L'attaque généreuse laisse place à une évolution sur la rondeur et la fraîcheur mentholée. La complexité des arômes offre une vaste palette : léger fumé, eau de vie, noyau, miel, poivré, pomme caramel.

Ce Champagne est régulièrement distingué lors de concours et cité dans la presse.

Le visuel :

- L'habillage de la bouteille en verre teinté chêne dévoile un nectar de haute qualité.
- Il est conditionné en étui individuel en caisse de 6 bouteilles.

70-72 Grande Rue  
10250 Neuville-sur-Seine  
FRANCE  
T+33 (0) 3 25 38 20 5  
info@champagne-baudry.fr  
[www.champagne-baudry.fr/](http://www.champagne-baudry.fr/)

**TERRA VITIS**  
plaisir du vin terre vivante  
[www.terravitis.com](http://www.terravitis.com)

Degré alcoolique : 12.5%  
Température de de dégustation 6-8°C  
Temps de garde 2 ans

Accord mets et vin : apéritif, foie gras, volailles sauce crémeuse