

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

CUVÉE BRUT RÉVÉLATION

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 Pinot Noir et de 80% de Chardonnay.

- Le Pinot Noir apporte rondeur et complexité.
- Le Chardonnay majoritaire confère finesse et richesse aromatique.

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

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

Ce Champagne exceptionnel est conservé 8 ans dans nos caves.

Lors de la 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 tout en fraîcheur. La complexité des arômes offre une vaste palette de fruits comme la pêche, les agrumes, l'abricot, la poire ou encore le citron. Avec une véritable finesse, on retrouve aussi le pain toasté et brioché.

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

Le visuel:

- L'habillage de la bouteille en verre blanc dévoile un nectar de haute qualité.
- 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/

TERRA VITIS
plaisir du vin terre vivante
www.terravitis.com

Degré alcoolique : 12,5%
Température de dégustation 6-8°C
Temps de garde 2 ans

Accord mets et vin : apéritif, fruits de mer, sushi, Saint Jacques poêlées