

# 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 vanillés.

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.

### 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.

Degré alcoolique : 12.5%

Température de dégustation 6-8°C

Temps de garde 2 ans

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

70-72 Grande Rue  
10250 Neuville-sur-Seine  
FRANCE  
T+33 (0) 3 25 38 20 59  
info@champagne-baudry.fr  
www.champagne-baudry.fr/\_https://www.terravitis.com\_https://hve-asso.com/

