

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

CUVEE MILLÉSIMÉ BRUT

Réalisée lors des années de récoltes de qualité, cette cuvée illustre notre savoir-faire et révèle les caractéristiques particulières d'un vin de la même année.

Nous préparons cet assemblage depuis de nombreuses années pour aujourd'hui vous le faire découvrir.

Issu d'une sélection minutieuse des meilleurs jus de l'année, cet assemblage est composé à 50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay.

Il bénéficie de 5 longues années de vieillissement dans nos caves avant de ravir les amateurs.

Le nez, très complexe, apporte des arômes gourmands de fruits secs et de noisettes à des notes très fraîches mentholées et citronnées.

La bouche, construite sur une belle vivacité, confère à ce champagne une longueur surprenante dans laquelle se retrouvent les arômes gourmands de fruits secs et de noisettes, notes caractéristiques d'un long repos.

Les arômes fins et harmonieux de ce Champagne Brut Millésimé avec une belle longueur en bouche lui confèrent un équilibre parfait. Ce Champagne est idéal pour accompagner les grandes occasions de la vie en apéritif ou au cours d'un repas.

Le visuel de ce Champagne évoque par son étiquette crème et dorée, la sobriété et l'élégance. Il est l'expression du luxe à la française, chic et classique.

Degré alcoolique : 12.5%

Température de dégustation : 6-8°C

Temps de garde : 2 ans

Accords mets et vin : apéritif foie gras, sushi, Saint Jacques poêlées

Code barre EAN 3760089510063

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/

