

# 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 80% de Chardonnay et de 20% de Pinot Noir.

Le Chardonnay confère finesse et richesse aromatique.

Le Pinot Noir apporte une parfaite harmonie.

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 de nombreuses années 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.

### Le visuel :

- L'habillage de la bouteille en verre blanc dévoile un nectar de haute qualité.
- Conditionnée en étui individuel en caisse de 6 bouteilles.

Degré alcoolique : 12.5%

Température de dégustation 6-8°C

Temps de garde 2ans

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

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/

