CHAMPAGNE

Baudry

VIGNERONS DEPUIS 1660

CUVÉE PRIVILÈGE BRUT

Cette cuvée illustre le Savoir-faire de la Maison BAUDRY.

Issu d'un assemblage de 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay, ce Champagne évoque la typicité de notre vignoble en coteaux et la puissance des Pinots Noirs. Le vieillissement dans la tranquillité de nos caves permet d'atteindre une grande complexité.

Comme l'ensemble de nos cuvées, le Brut Privilège est conservé trois ans, le dégorgement est réalisé plusieurs mois avant la distribution afin de garantir une parfaite qualité.

Cette cuvée arbore une robe jaune pâle animée par des bulles fines et légères.

Le nez tout en finesse, est marqué par des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches, il laisse une sensation délicatement aérienne.

En bouche, l'attaque vive et franche laisse place à une douceur délicieusement charnue, toujours soutenue par cette belle vivacité. La finale sur des notes anisées et de réglisse procure l'envie immédiate de réitérer cet instant magique de dégustation. La finesse et la fraicheur des bulles soutiennent l'ensemble pour donner une remarquable longueur à ce Champagne charmeur.

Son visuel coloré et tendance est particulièrement festif. Il permet une identification rapide par le consommateur. Les dorures à chaud et son style épuré font de cet habillage l'expression du luxe à la française.

Cette cuvée existe en bouteille 75 cl et en Magnum 150 cl.

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 3760089510018 **Code barre Magnum BVP** 3760089510032

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/

VITICULTEURS TERRA VITIS RESPONSABLES

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE