

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660



CUVÉE BRUT DISTINCTION
Millésime 2015 - Blanc de Noir,
Pinot Noir - Parcellaire : la Chappe,
dosage 5 g/l* - 75cl

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 100% de Pinot Noir.

Issu d'une sélection minutieuse, issu du parcellaire lieu-dit "La Chappe" avec un dosage de 5 g/l, ces vins sont uniquement des têtes de cuvée. Un subtil élevage en barrique apporte une rondeur et des arômes vanillée.

Ce Champagne exceptionnel est conservé 10 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.

*Informations légales sur la contre étiquette.

Degré alcoolique : 12%

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/>

