

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660



CUVÉE BRUT RÉVÉLATION
Millésime 2019 - Blanc de Blanc,
Chardonnay - Parcellaire : la Chappe,
dosage 4 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 Chardonnay.

Le Chardonnay confère finesse et richesse aromatique.

Issu d'une sélection minutieuse, issu du parcellaire lieu-dit "La Chappe" avec un dosage de 4 g/l, 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 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.

*Informations légales sur la contre étiquette.

Degré alcoolique : 12% 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/>

