



Champagne BRUT

Cuvée composée de 51% de pinot noir,

31% de meunier, 18% de chardonnay

Année 2016



Observer : la robe est lumineuse. Véritable ballet de bulles délicates.

Sentir : les premières effluves laissent entrevoir une fraîcheur assumée, portée par des notes de tilleul, mimosa et de sève. Onctuosité apportée par des arômes de fruits blancs macérés au sirop, de coing et d'amandes fraîches.

Déguster : cette cuvée fait preuve de maturité tout en terminant par un regain de fraîcheur. Les fruits jaunes, le penchant groseille à maquereau et le côté tarte aux prunes viennent agrémenter l'aromatique gustative.

Accords mets et champagne :

Plaisir simple : tarte aux prunes, brioche lyonnaise aux pralines

Moment de détente : verrine de chèvre frais et courgettes, veloute de champignons, potiron et lard fumé

Haute couture : tagliatelles aux cèpes et ou morilles, escargots

Elaboration :

Vinification en cuve inox Fermentation malolactique terminée

Alcool 12°4 sucre 8.4 g/l

POUR NOUS RENCONTRER

Sandrine et François GUYARD
1 rue des Limons
51270 COIZARD JOCHES
Tél : 03 26 51 10 58
Email : contact@champagneguyardleblanc.fr

www.champagneguyardleblanc.fr

champagneguyardleblanc

