





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT BLANC DE BLANCS 2021

PURETÉ ET FINESSE
100 % CHARDONNAY

Découvrez la fraîcheur et la finesse de ce Champagne Blanc de Blancs aux bulles discrètes et aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes qui feront de votre dégustation un moment inoubliable.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil
Une robe pure et lumineuse, de couleur jaune pâle, animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon délicat.

Le nez
Le premier nez se montre concentré, exprimant des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

La bouche
Pas de surprise, ce Champagne possède des arômes de beurre et d'agrumes qui sont propres aux vins blancs non élevés en fûts.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Champagne fera sensation lors d'un apéritif raffiné et sublimera la dégustation de volailles, poissons et fruits de mer.

FORMATS

Bouteille 75 cl

BEURTON COUVREUR
CHAMPAGNE

56 rue de Chigny · 51500 Rilly-la-Montagne · 03 26 89 24 38 · dominique@champagne-beurton.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.