





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT BLANC DE NOIRS

CARACTÈRE ET FÉMINITÉ
50 % PINOT NOIR · 50 % PINOT MEUNIER

La cuvée Blanc de Noirs est un Champagne frais et rond adapté aux plats gourmands et charnus. Les deux cépages noirs lui apportent du fruit et un caractère marqué, tout en conservant une touche de féminité.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil

Une robe lumineuse et assez fluide, de couleur jaune paille, animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon délicat.

Le nez

Le premier nez se montre enrobé, évoquant des notes gourmandes de pomme chaude, de compote de coing, de reine-claude, relevées par des parfums de fleur d'oranger et de chèvrefeuille.

La bouche

Une générosité fruitée et de la consistance dans le milieu de bouche. La finale plus fondante reprend l'offrande fruitée avec fraîcheur et persistance.

ACCORDS METS ET VINS

Champagne gastronomique, notre Blanc de Noirs accompagnera à merveille des plats en sauce avec des champignons, des viandes grillées ou du foie gras.

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.