





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT MILLÉSIMÉ

ÉLÉGANCE ET RAFFINEMENT
50 % CHARDONNAY · 50 % PINOT NOIR

Subtile alliance de Pinot Noir et de Chardonnay, cette cuvée Brut millésimée apportera élégance et raffinement à tous vos moments de plaisir.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil

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

Le nez

Le nez se montre concentré et fruité. Il évoque des notes de mirabelle, d'ananas, de rose, de mangue, de menthe poivrée et de tilleul.

La bouche

Le contact avec le palais est riche et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue.

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée accompagnera volontiers un filet de poisson rôti ou un suprême de volaille mariné au miel.

FORMATS

Bouteille 75 cl (millésime 2015) · Magnum 150 cl (millésime 2012)

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.