





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT PRESTIGE

RICHESSE ET HARMONIE
20 % CHARDONNAY · 40 % PINOT NOIR · 40 % PINOT MEUNIER

La cuvée Brut Prestige est un Champagne riche et harmonieux, dont la tenue de bouche permet une consommation variée et audacieuse.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil

Une robe satinée et assez dense, de couleur or jaune soutenu avec des reflets jaune doré.

Le nez

Le nez exprime richesse et profondeur, évoquant des notes de pomme tatin, de fraise des bois, de pêche jaune, de compote de coing, d'ananas confit, d'abricot confit, de poire confite et de miel.

La bouche

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

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée accompagnera volontiers un foie gras frais et sa brioche toastée à la fleur de sel ou un saint-marcellin rôti.

FORMATS

Demi-bouteille 37,5 cl · Bouteille 75 cl · Magnum 150 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.