





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT RÉSERVE

FRAÎCHEUR ET FRUITÉ

20 % CHARDONNAY · 40 % PINOT NOIR · 40 % PINOT MEUNIER

La cuvée Brut Réserve est un Champagne frais et bien fruité qui saura agrémenter vos moments festifs et conviviaux, tout autant qu'une cuisine inspirée.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil

Une robe satinée, lumineuse et assez dense, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille profonds.

Le nez

Le premier nez se montre gourmand et pâtissier, évoquant des notes de pomme tatin, de crème au beurre, d'amande frangipane, d'abricot confit, d'ananas rôti, de fraise confite.

La bouche

Une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité iodée et de l'allonge au palais.

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée accompagnera volontiers vos Saint-Jacques ou gambas snackées à la plancha.

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.