





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

DEMI-SEC

DOUCEUR ET ONCTUOSITÉ
20 % CHARDONNAY · 40 % PINOT NOIR · 40 % PINOT MEUNIER

Une version légèrement plus miellée de notre Cuvée Prestige. La rondeur du cépage Meunier ainsi que son vieillissement nous donnent un Champagne très doux, parfait pour les « bouches sucrées ».

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

Ce Champagne vous surprendra sur une tranche de foie gras et il sera la touche finale de vos desserts.

FORMATS

Demi-bouteille 37,5 cl · 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.