





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

EXTRA DRY 10 ANS DE CAVE

FORCE ET ÉQUILIBRE

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

La cuvée Extra Dry est un Champagne tendre dont la caresse exotique et la fraîcheur maintenue autorisent une consommation variée. Son dosage riche en sucre apporte un équilibre qui donne du corps au vin et une capacité à vieillir avec grâce.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil

Une robe satinée, lumineuse et dense, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille, animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon délicat.

Le nez

Le premier nez se montre concentré, exprimant des notes de miel, de fleurs séchées, de beurre chaud, d'abricot confit, de tilleul, d'amande douce et de pâte de coing.

La bouche

Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de fruits charnus à nuances exotiques.

ACCORDS METS ET VINS

Très apprécié, ce Champagne peut se déguster à l'apéritif ou en fin de repas, en prenant le temps de savourer ses arômes.

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.