CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Cuvée Rédempteur

BLANC DE BLANCS

BRUT

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 100% Chardonnay
Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne et repos en cave

DEGUSTATION

OEIL : Le Champagne présente une robe de couleur or jaune pâle. Il est animé par des bulles fines et légères qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

NEZ : Le premier nez se montre parfumé, évoquant des notes de jasmin, de coquelicot, mêlées à des odeurs de fruits blancs comme la poire et la pêche. A l'aération le Champagne dévoile des notes citronnées, évoluant vers des odeurs d'amande, de pain grillé, juste relevés par des accents de menthe poivrée….

BOUCHE : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée fraîche et élancée. L'ensemble équilibré par un dosage soigné permet d'apprécier une finale fraîche et savoureuse, délicatement saline, poivrée et parfumée.

La cuvée Blanc de Blancs est un Champagne frais et séducteur, adapté aux échanges complices et aux plats charnus à tonalité iodée. Température de dégustation entre 9 et 14°C.

« Désir d'amour et de fraicheur… »

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Sushis de thon et de saumon
Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'olive variétale
Fromage de chèvre cendré
Tiramisu de crème de citron au mascarpone aérien…

CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR – 30 Route d'Arty - « Les Almanachs » - 51480 VENTEUIL - FRANCE
Tél : 03 26 58 48 37 – Mail : contact@redempteur.com