



CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Cuvée du Centenaire
1911 - 2011

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 50% Pinot Noir – 50% Chardonnay
Millésime 2006 – Sélection vieilles vignes

DEGUSTATION

OEIL : Robe à l'aspect dense et satiné, de couleur jaune blé avec des reflets or jaune. Bulles fines et légères alimentant une collerette persistante. Prévision d'un vin de caractère, riche et nuancé.

NEZ : Le premier nez confirme le charisme de la cuvée avec des odeurs d'épices douces, mêlées à des odeurs de beurre et d'infusion de thé noir. L'aération nous gratifie ensuite d'un parfum de chèvrefeuille avec des notes de pomme tatin, de quetsche et de poire confites, de pâte d'amande, d'abricot sec, de caramel, de cacao.

BOUCHE : La bouche se montre équilibrée et harmonieuse, avec une profusion aromatique et tactile d'une grande classe et d'une gourmandise gastronomique affirmée. Le Champagne exprime de la patine avec une sensation veloutée et caressante d'une grande séduction...

*La Cuvée du Centenaire est un Champagne de haute couture qui laisse libre court à vos inspirations culinaires, passionnelles et intellectuelles.
Température de dégustation entre 10 et 15°C.*

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Pavé de turbot aux girolles et à la crème de châtaignes
Foie gras de canard
Ris de veau croustillant
Ganache de chocolat au caramel fondant



« Cuvée d'exception
Bouteille de collection »



Sélection
Guide Véron
2021



★★★
Guide Hachette
2019