



CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Cuvée Claude Dubois
BRUT

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 60% Meunier – 40% Pinot Noir
Elevage : 10 à 12 mois en foudre de chêne et repos en cave

DEGUSTATION

OEIL : Une robe à l'aspect fluide et lumineux, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert brillants. Des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

NEZ : Le premier nez se montre subtil et crémeux, laissant pointer des odeurs de pamplemousse rose, de guimauve, d'ananas, de gingembre. Il évolue à l'aération vers de légères notes de pomme, de zestes d'agrumes avec un parfum de chèvrefeuille et des accents anisés.

BOUCHE : La bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et légère, à dominante acidulée, soutenue par une acidité de zestes de pamplemousse.

La cuvée Brut Claude Dubois est un Champagne délicat qui appelle des plats épurés à base de produits nobles et iodés. Température de dégustation entre 8 et 14°C.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Carpaccio de Saint-Jacques
Huîtres fines de claire
Tartare de daurade au pamplemousse
Crevettes au basilic et ciboulette grillées à la plancha



« Instants de bonheur
et de partage »



Féminalise
2016



1001 Dégustations
2015