



CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR

CUVÉE NOUVEL R

MILLÉSIME 2013 - BRUT NATURE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 50% Chardonnay – 50 % Pinot Noir

Millésime : Vendange 2013

Elevage : 12 mois en Foudre de Chêne, puis long vieillissement sur latte repos sur lie dans nos caves.

DEGUSTATION

OEIL : Cette cuvée s'habille d'or clair... Jolis reflets légèrement nacrés ! Sa mousse est fine, légère et aérienne. Ce Champagne scintille et brille...

NEZ : Le nez est ample et ouvert. Dès le départ, saveur de fruits secs, noix, noisette, coté praliné mêlé de notes de fruits charnus et juteux comme la pêche blanche, la pomme granny... puis vient cet bel effluve de tilleul frais et séché qui donne l'envie d'en savoir plus ...

BOUCHE : L'attaque gustative est tonique et joyeuse. Les fruits frais dominant avec une belle expression, très croquante. Puis la présence des fruits secs revient en filigrane sur des agrumes frais qui explosent en bouche. Très belle finale, à la fois fraîche et charnue.

Elaboré par 2 jeunes frères, ce Champagne a l'enthousiasme et le dynamisme de leurs créateurs. A servir en apéritif, accompagné d'un joli plateau de fruits de mer... et excellent avec la cuisine asiatique, style poisson cru, sushis ... Température de dégustation entre 9 et 12°C.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

- Plateau de fruits de mer
- Sushis



« Création de Cédric
et Vincent »



Médaille d'Or
Sélections Mondiales
Canada 2020



Médaille d'Or
Féminalise
2020



Sélection
Guide Véron
2021



Andreas
LARSSON
2020