CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Cuvée Rédempteur

BRUT TRADITION

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 1/3 Pinot Noir - 1/3 Meunier - 1/3 Chardonnay
Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne, long vieillissement en cave

DÉGUSTATION

OEIL : Jolie robe de couleur or jaune soutenue par des reflets dorés brillants. De fines et légères bulles alimentent une collerette tenace. L'aspect visuel annonce un vin riche et frais.

NEZ : Le premier nez évoque des odeurs de café, de tilleul, de fleur d'oranger. Il évolue à l'aération vers des notes de miel, de châtaigne, de fruits blancs et jaunes confits, de beurre et de caramel.

BOUCHE : L'approche est souple et fraîche. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et nuancée, soutenue par une acidité citronnée et orangée. L'ensemble exprime de la maturité, de la gourmandise et un équilibre mettant en valeur une finale fondante, élégante et pleine de sève profonde et savoureuse.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

- Risotto au parmesan
- Poulet cuit au foin et poêlée de cèpes
- Escalope de veau et tagliatelles, sauce au Marsala
- Abondance, beaufort, comté

TEMPERATURE DE DÉGUSTATION

Entre 9 et 14 °C.

« La cuvée Brut Rédempteur est un Champagne Raffiné dans sa gourmandise qui s'exprime en nuances aromatiques et sapides.»

CONCOURS

Guide Belge Vins et Terroirs Authentiques 2022

L'ambassadeur de notre Maison.

« Cette cuvée est dédiée à Edmond Dubois
Défenseur des grandes valeurs
Meneur du Mouvement, ayant la Foi
Voulant une loi et marchant en Chœur
Avec les Vignerons réunis dans la douleur
Il voulait sauver le Fruit de l'Espoir… »

Claudy, Viticultrice

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