

CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR

1001
DÉGUSTATIONS



CUVÉE NOUVEL R MILLÉSIME 2010 BRUT NATURE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 50% Chardonnay – 50 % Pinot Noir
Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne et repos en cave

DÉGUSTATION

OEIL : Une mousse blanche et pur se développe et met en exergue une robe scintillante jaune paille aux reflets or.

NEZ : Le nez est généreux et s'ouvre sur le miel d'acacia, les fruits jaunes très murs, tels la pêche jaune, l'abricot frais et confit. Des notes de pâte sablée, d'amande, de crème au café. On relève également des notes chaleureuses de fleurs séchées.

BOUCHE : L'attaque en bouche est vive et ample des sensations crémeuses se développent rapidement avec de nouveau une impression de crème au café avec des notes de vanilles et de beurre frais. Le non-dosage laisse à la fin toute sa fraîcheur et des arômes finement grillés ponctuent la finale.

La Cuvée Brut Rosé est un Champagne de plaisir festif, gourmand et accessible. Température de dégustation entre 9 et 14°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS METS & VINS

A apprécier de l'apéritif à la table
Terrine en croûte
Foie Gras - Sushis - Huîtres



« Création de Cédric et Vincent »

