

Champagne Les Beurys 2018 Grand Cru

Ce champagne d'assemblage vieilli partiellement en fûts de chêne (34%) révèle une finesse rare de gourmandise.

Le millésime 2018 du lieu-dit « Les Beurys » planté entre 1966 et 1982 mêle minéralité, pointe d'épice et notes de poire pour une cuvée élégante et délicate, produite à 3 037 bouteilles seulement.

Assemblage : 55% de Pinot Noir / 45% de Chardonnay issus de la parcelle Les Beurys lors de la vendange 2018





Vieillessement en cave : 6 ans sur lattes

Dosage : 3,5 grammes de sucre par litre

Flaconnage : 75 CL

Température idéale de service : 10 - 12°C.

Commentaires de dégustation :

-  Les bulles sont fines et la robe couleur or pâle.
-  Le nez est frais et minéral mêlant des arômes d'épices blanches, de poire et de citron.
-  La finesse et la fraîcheur du Chardonnay s'expriment en premier sur les arômes d'orange. Le Pinot Noir est révélé par la poire, les notes d'amandes et une pointe de salinité caractéristique du terroir d'Ambonnay. La bouche est longue et élégante.
-  Un champagne qui se mariera avec des apéritifs, des poissons blancs, des sushi, du fromage de chèvre, du parmesan ou du Comté.