



COMPTOIRS DES  
VIGNERONS  
DE CHAMPAGNE

# Fiche technique

Champagne



vigneron  
indépendant

de A à Z!...



## CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR

Millésime 2012  
BRUT

50% PINOT NOIR  
50% CHARDONNAY



ELEVAGE : 10 À 12 MOIS EN Foudre de Chêne  
ET LONG VIEILLISSEMENT EN CAVE

CETTE CUVÉE ALLIE FRAÎCHEUR, GÉNÉROSITÉ,  
RICHESSE ET ÉLÉGANCE. A SERVIR LORS DE  
GRANDES OCCASIONS, D'ÉVÈNEMENTS  
PARTICULIERS, AVEC DES PROCHES,  
À QUI ON SOUHAITE FAIRE PLAISIR.

### DÉGUSTATION

#### Oeil

Une parure jaune paille, très brillante, des reflets or clair, un vin qui scintille, animé par des colonnes de bulles très fines.

#### Nez

Le nez est mûr. On perçoit des senteurs de fruits d'été, pêche jaune avec déjà des nuances confites de miel, de citron, de prune très mure, d'abricot frais et sec. Quelques notes épicées de poivre blanc plus une touche de fleurs séchées et de blé mur.

#### Bouche

Attaque fraîche suivit d'une belle onctuosité en bouche. Les fruits murs explosent. Le vin est riche, avec beaucoup de longueur, de persistance et avec une petite touche miellée en finale.

A déguster entre 8 et 12°C.

S'accorde parfaitement avec :

Langoustine  
Noix de Saint Jacques rôties  
Tarte à la mirabelle

