



COMPTOIR DES
VIGNERONS
DE CHAMPAGNE

Fiche technique

Champagne



vigneron
indépendant

de A à Z!...



RÉDEMPTEUR CHAMPAGNE

TRADITION

Brut

1/3 PINOT NOIR
1/3 CHARDONNAY
1/3 MEUNIER



Élevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne
avec 3 à 4 ans de vieillissement sur lie.

DÉGUSTATION

Oeil

Jolie robe de couleur Or jaune soutenue, avec de doux reflets dorés. Des bulles fines et légères qui forment un fin collier blanc. Cet aspect visuel annonce déjà la qualité d'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 arômes de miel, de brioche, de châtaigne, des notes de fruits blancs et jaunes confits, et de caramel.

Bouche

L'approche est souple et fraîche. Ce Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et nuancée, soutenue par des notes d'agrumes. 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.

A déguster entre 9 et 14°C.

S'accorde parfaitement avec :

Risotto au parmesan
Poulet cuit au foin et poêlée de cèpes
Escalope de veau et tagliatelles, sauce au Marsala
Abondance, Beaufort, Comté

