

Champagne Beaugrand, Champagne, France

Réserve Brut

AOC Champagne



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 12 %
Dosage: 7gr/L
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Chardonnay



Terroir

Localisation: Montgueux
Type de sol: argilo-calcaire du crétacé supérieur
Exposition: sud - sud-est
Vignes de 45 ans



Viticulture

Agriculture raisonnée
Enherbement des sols
Rendement à l'ha
Vendanges manuelles



Vinification

Fermentation malolactique
Levures sélectionnées biologiques
Vins de réserve élevés en barrique
Elevage en bouteille sur latte 5 ans
Dégorgement 6 mois avant commercialisation



Service

Entre 10 et 11°C



Garde

A boire maintenant !



Accord

Apéritif
Foie gras
Jambon ibérique



Dégustation

Onctueux, intense et d'une grande complexité, ce Champagne présente une belle évolution. La finesse de ses bulles véhicule des arômes de brioche beurrée, de fruits secs et d'épices. L'équilibre parfait est atteint sur ce blanc de blanc de la butte de Montgueux.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE