

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