



CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR



Cuvée du Rédempteur BRUT TRADITION



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 1/3 Pinot Noir - 1/3 Meunier - 1/3 Chardonnay
Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne et long vieillissement en cave

DEGUSTATION

OEIL : Jolie robe de couleur or jaune soutenue par des reflets dorés brillants. De fines et légères bulles alimentent une collerette tenace. L'aspect visuel annonce 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 notes de miel, de châtaigne, de fruits blancs et jaunes confits, de beurre et de caramel.

BOUCHE : L'approche est souple et fraîche. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et nuancée, soutenue par une acidité citronnée et orangée. 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.

La cuvée Brut Cuvée du Rédempteur est un Champagne raffiné dans sa gourmandise qui s'exprime en nuances aromatiques et sapides. Température de dégustation entre 9 et 14°C.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

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



« L'ambassadeur de
notre Maison »

VINALIES 2018 : Prix d'Excellence

39^{ème} CONCOURS
d'Épernay
des Champagnes du Vignoble
2017

Médaille d'Or