



CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR



Cuvée du Rédeempteur NOUVEL R - MILLÉSIME 2013 - BRUT NATURE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 50% Chardonnay – 50 % Pinot Noir
Assemblage : Vendange 2013
Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne et repos en cave

DEGUSTATION

OEIL : Cette cuvée s'habille d'or clair avec des reflets légèrement nacrés. La mousse est fine, légère et aérienne, le vin scintille à la lumière

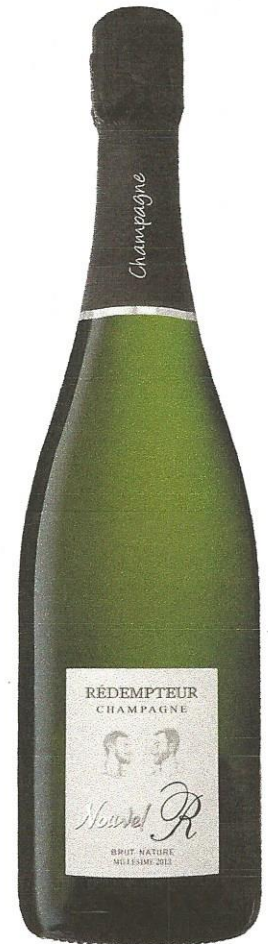
NEZ : Le nez est ample et ouvert. La première impression va sur les fruits secs (la noix, la noisette, le praliné) avec des notes de fruits charnus et juteux (pomme, pêche blanche). Viennent également quelques nuances de tilleul frais et séché qui donnent une impression aérienne.

BOUCHE : L'attaque gustative est tonique et joyeuse. Les fruits frais dominent avec une impression croquante. Les fruits secs sont en filigrane et les agrumes frais explosent. La finale est à la fois fraîche et charnue.

Elaboré par des jeunes, ce Champagne a l'enthousiasme de leurs créateurs. À servir en apéritif, sur un plateau de fruits de mer ou avec un poisson léger. Température de dégustation entre 9 et 14°C.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

- Plateau de fruits de mer
- Sushis



« Création de Cédric
et Vincent »



Médaille d'Or – Féminalise 2020



Sélection Guide Véron 2021



Andreas LARSSON