

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

BRUT

Fruit, élégance & fraîcheur

Cette cuvée Brut, élaborée à partir de Meunier, Chardonnay et Pinot Noir ainsi que de vins de réserve élevés en Solera, bénéficie d'un vieillissement en cave de 3 ans minimum.

Elle offre fruité, élégance, fraîcheur et générosité.

■ ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 50 crus

Assemblage : 53 % Meunier | 26 % Chardonnay | 21 % Pinot Noir

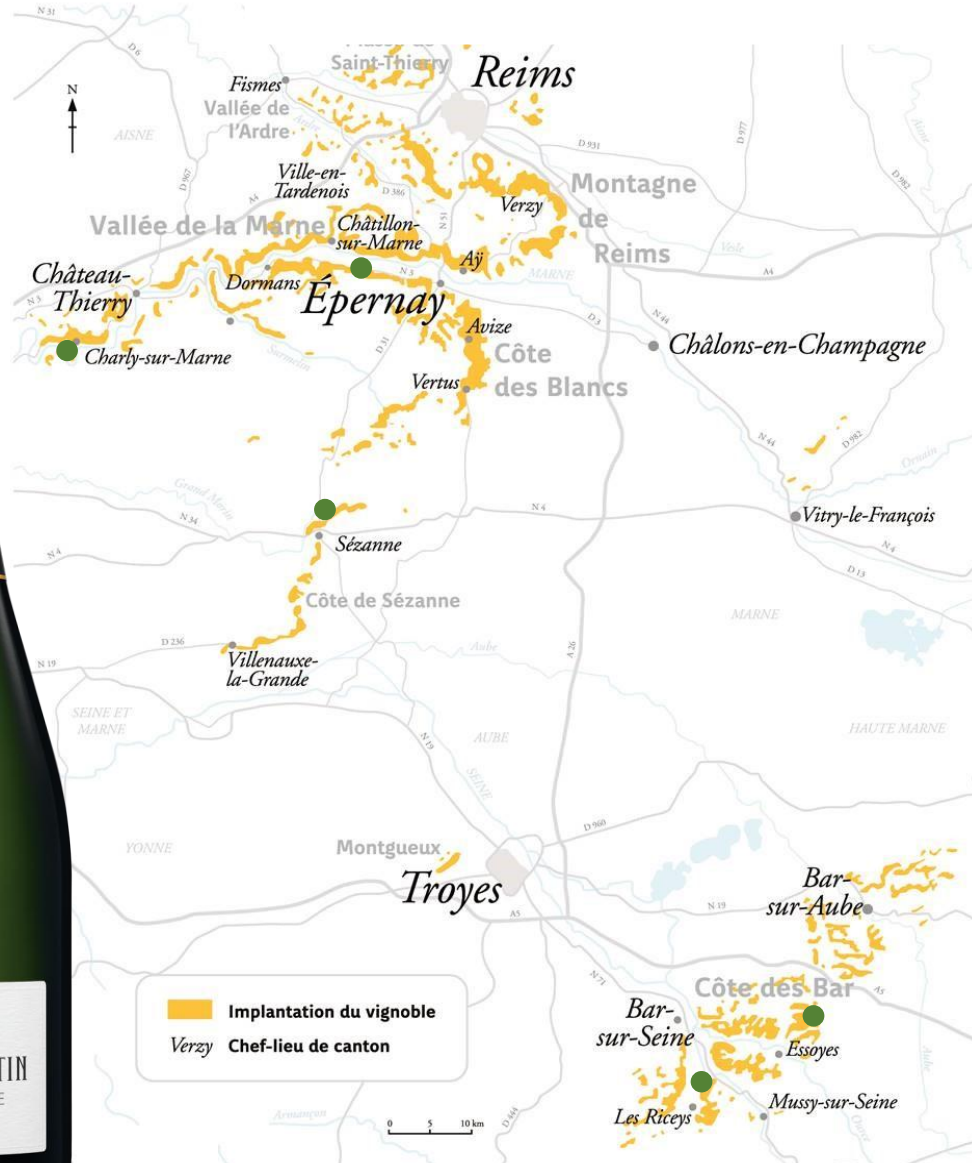
Année de base : 2019

Vins de réserve (Solera) : 49 %

Vieillessement : 3 ans minimum

Dosage : 8g/L

Formats disponibles : bouteille | demi-bouteille | magnum | jéroboam
(L'année de base peut varier pour les flacons autres que les bouteilles 750 ml)





BRUT

■ NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : jaune brillant | reflets argentés | bulles fines et persistantes.

Nez : fruits mûrs | pêche | abricot | brioche.

Bouche : fruits à noyau | miel | générosité.

■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Consensuelle, cette cuvée conviendra pour toutes les occasions.

■ 2019, UNE ANNÉE REMARQUABLE

Alors que l'année 2019 débute avec des températures dans les normales saisonnières, un printemps pluvieux et glacial accompagné de plusieurs épisodes de gel détruit 3% des bourgeons.

Ce sont ensuite la sécheresse et plusieurs vagues de chaleur qui entraînent une importante perte de rendement.

La vigne prouve une fois de plus son impressionnante capacité d'adaptation et les raisins, bien que moins nombreux, atteignent une belle maturité offrant un équilibre parfait entre acidité, taux de sucre et concentration aromatique.