

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

VINTAGE 2014

Complexité, richesse & précision

Cette cuvée exprime l'élégance d'une grande année.

Issu d'un assemblage à dominante de Grands et Premiers Crus, ce vin révèle avec précision et fierté la complexité, la richesse et la tension de ce millésime.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 8 crus | 77% Grands et Premiers Crus (Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Grauves, Cumières, Tauxières, Ludes, Sézanne)

Assemblage : 48 % Pinot Noir | 39 % Chardonnay | 13% Meunier

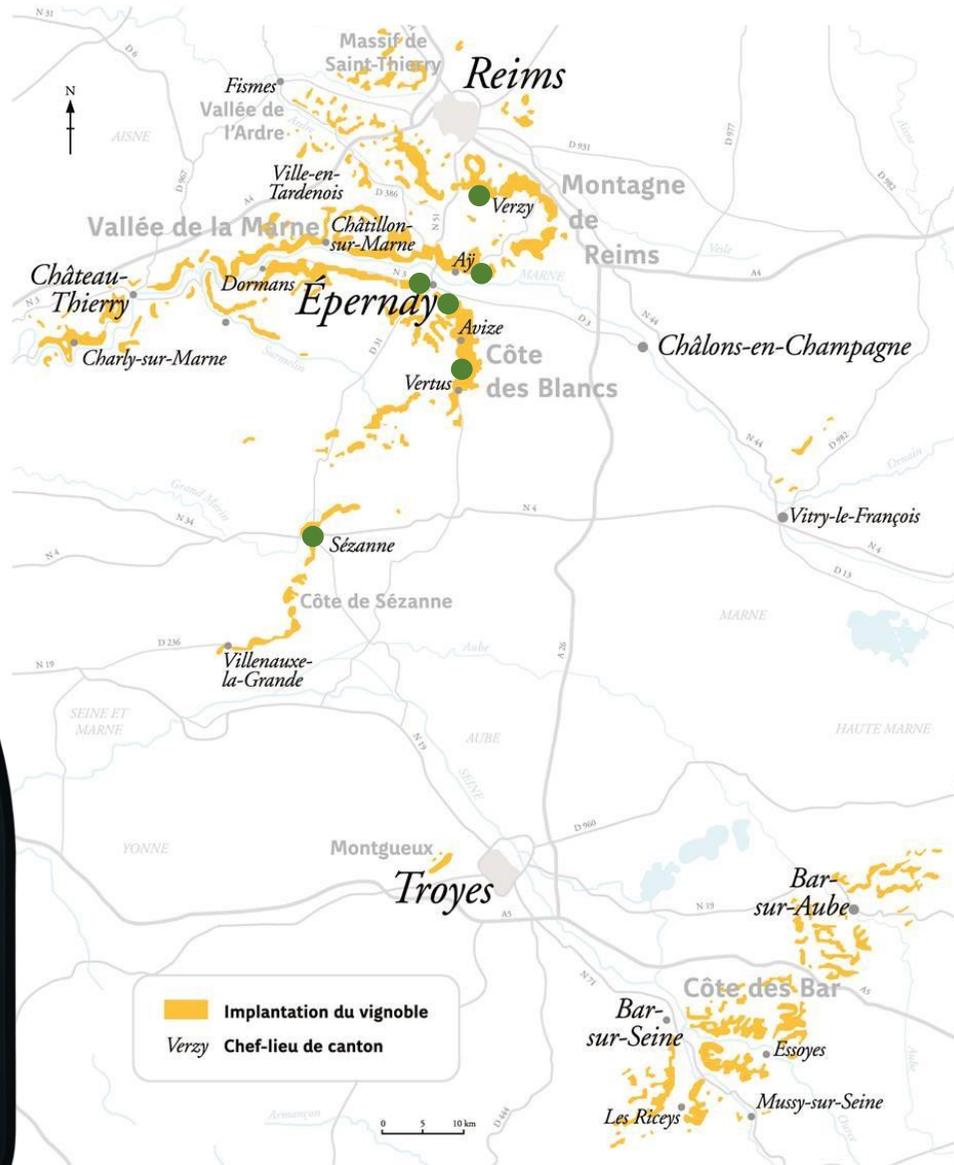
Cuvée 100 %

Millésime : 2014

Vieillessement : plus de 7 ans

Dosage : 8g/L

Format disponible : bouteille





■ NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : jaune doré | bulles fines et intenses.

Nez : fruits à noyau confiturés | pain d'épices.

Bouche : pêche | abricot | pâtisserie | richesse | précision.

■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Suprême de volaille aux morilles, filet de turbot sauce Champagne.

■ 2014, UN ÉTÉ INDIEN

L'année 2014 est marquée par un hiver doux, un printemps chaud et un été frais et pluvieux.

C'est l'arrivée tardive du beau temps mi-août et son maintien sur septembre qui permet aux cépages noirs d'atteindre leur maturité alors que les Chardonnays sont homogènes et d'une maturité parfaite.

Sans incident climatique majeur, le rendement est satisfaisant.

L'année 2014 offre des Chardonnays frais et croquants, des Pinots Noirs tout en finesse et des Meuniers acidulés.