

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

VINTAGE 2015

Richesse, finesse & précision

Issu d'un assemblage dominé par les Grands et Premiers Crus, le Vintage 2015 allie la finesse du Chardonnay à la structure du Pinot Noir qui se dévoile tout en richesse.

Cette cuvée à la couleur profonde et à la texture enrobante offre une palette aromatique complexe avec des arômes de pomme acidulée et de biscuit complétés par des notes grillées.

Le Vintage 2015 révèle une générosité propre à son millésime, teintée d'une fraîcheur et d'une résonance remarquables.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 6 crus | 88 % Grands et Premiers Crus (Le Mesnil-sur-Oger, Mailly-Champagne, Bisseuil, Cuis, Cumières)

Assemblage : 53 % Pinot Noir | 47 % Chardonnay

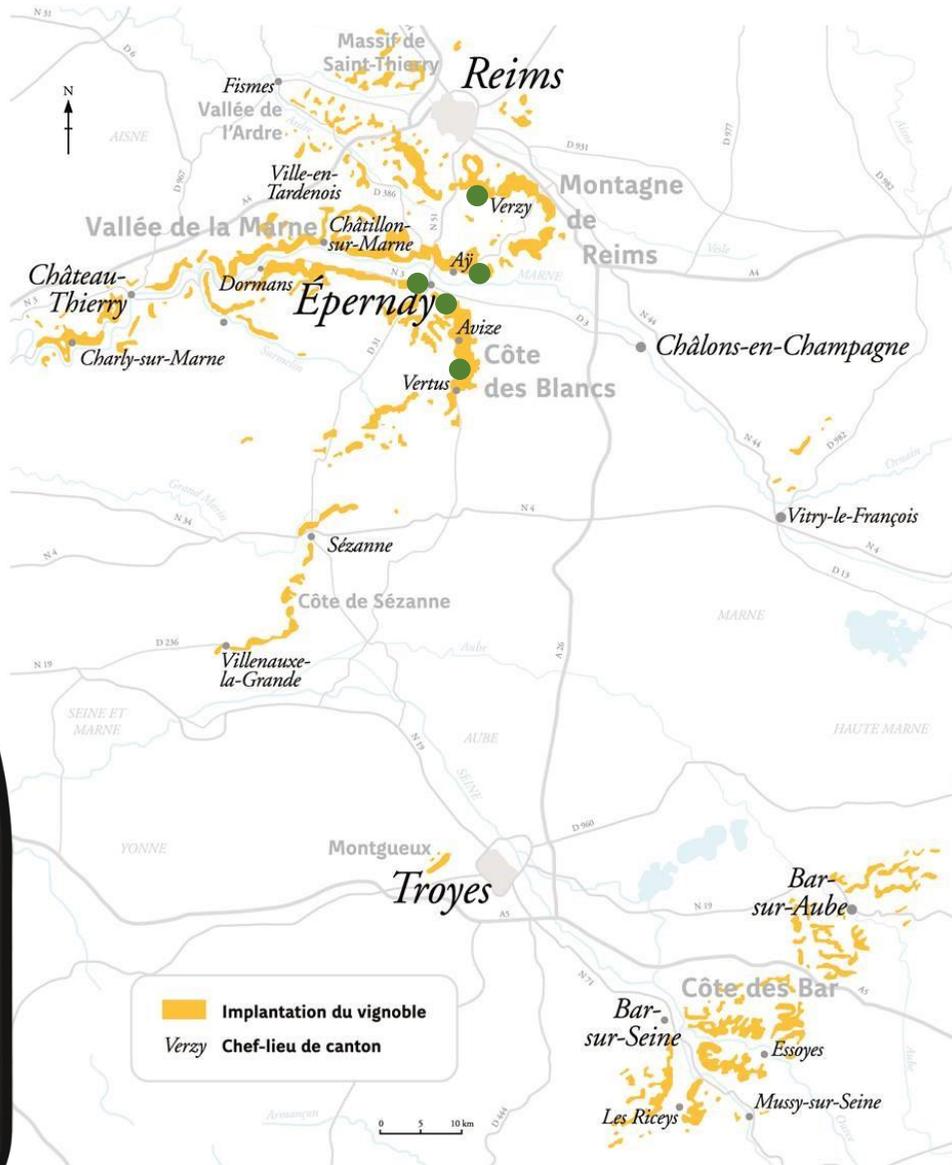
Cuvée 100 %

Millésime : 2015

Vieillessement : plus de 7 ans

Dosage : 6g/L

Format disponible : bouteille





■ NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : or jaune | bulles fines et intenses.

Nez : agrumes | panettone | fraîcheur.

Bouche : pomme acidulée | biscuit | notes grillées.

■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Foie gras poêlé et chutney d'oignons, ravioles fraîches et farce au crabe, filet de rouget au romarin.

■ 2015, TROISIÈME ANNÉE LA PLUS CHAUDE DEPUIS 1951 (APRÈS 1976 ET 2003)

L'année 2015 a été marquée par un printemps et un été secs, chauds et ensoleillés.

Malgré des températures très élevées au moment de la maturation qui commence début août, celle-ci se déroule dans des conditions très favorables grâce à un rafraîchissement et des pluies importantes au cours de la seconde moitié du mois.

Le millésime 2015 bénéficie d'une parfaite combinaison entre chaleur et précipitations. Les raisins sont sains, l'acidité maîtrisée.

L'année se révèle exceptionnelle avec un millésime qui promet de marquer les esprits.