



C H A M P A G N E

Charles Beaudouin

à Nogent-l'Abbesse

L'IDOINE BRUT

« Qui convient parfaitement » - Ce Champagne Blanc de Blancs est élaboré à partir de raisins issus du Mont de Berru, terroir de Chardonnay. Le dosage en sucre modéré lui confère des arômes délicats et frais, idéal pour accompagner chaque instant de fête et de convivialité.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay issus du Mont de Berru

Base Vendange 2021 : 56%

Vins de réserve 2020 : 16% | 2019 : 9% | 2018 : 19%

DOSAGE

8,5 g/L

ÉLABORATION

Vinification & élevage en cuve inox

Fermentation Malolactique réalisée

Tirage : 21/06/2022

Dégorgement : 10/11/2023

SO2 Total : 54mg/l

DÉGUSTATION

Robe or pâle.

Le nez se présente avec des fruits à chair blanche, pêche nectarine une jolie complexité avec des parfums floraux et d'agrumes.

La bouche présente un joli équilibre qui tend vers la fraîcheur. Fruitée et saline.

Vif ●●○○

Fruité ●●○○

Intense ●○○○

