



CHAMPAGNE

Charles Beaudouin

à Nogent-l'Abbesse

L'UNICITE 2018

EXTRA-BRUT

« Caractère de ce qui est unique » - 2018 fut une année d'excès : un hiver très humide suivi d'un été chaud et sec qui a éprouvé le vignoble. La vendange a été très saine, avec de belles maturités atteintes sur l'ensemble du vignoble. Ce Champagne 100% Chardonnay, faiblement dosé, met en avant la fraîcheur et la minéralité de vins issus du terroir du Mont de Berru.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay issus du Mont de Berru
Vendange 2018 : 100%

DOSAGE

5,7 g/L

ÉLABORATION

Vinification & élevage en cuve inox
Fermentation Malolactique réalisée
Tirage : 10/07/2019
Dégorgement : 20/06/2023
SO₂ Total : 53 mg/l

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle.
Le nez se présente avec des notes florales et de fruits à chair blanche (poire).
A la dégustation des arômes de poire compotée se révèlent. Finale saline.

Vif ●●●○

Fruité ●●○○

Intense ●●○○



CHAMPAGNE
Charles Beaudouin
Nogent-l'Abbesse

CHARLES
CHAMPAGNE
Charles Beaudouin
à Nogent-l'Abbesse

L'UNICITE
— 2018 —