



Cuvée Val de Beauregard



**Assemblage : 50% Pinot Noir,
50% Chardonnay**

Mise en bouteille : 2010

Récolte 2009: 90 %

Récolte 2008 : 10 %

Dosage : 8 grammes

BRUT

Assemblage réalisé à partir d'un équilibre parfait entre le Pinot Noir et le Chardonnay. Le long vieillissement sur lie, en bouteille, lui permet d'acquérir une rondeur développant des arômes caractéristiques des vieux millésimes.

La robe est d'un jaune soutenu.

Le nez est élégant et délicat. Il développe des arômes tertiaires (miel de châtaignier, figue, grillé, torréfié).

En bouche, il présente une certaine complexité, évoluant tout au long du réchauffement du verre. On retrouve des notes de pâte d'amande, de grillé, épicé pour évoluer vers du torréfié. Ce champagne est à boire lentement, dans de grands verres, afin d'apprécier les différents arômes évoluant tout au long du réchauffement.