



CHAMPAGNE R.GERBAUX

Propriétaire ♦ Récoltant

Grande Réserve

Coiffe noire

Élaboré essentiellement à partir de Pinot Noir et de Chardonnay sélectionnés sur nos meilleurs coteaux, cet assemblage est réalisé à partir d'une sélection de nos meilleurs vins. Ces vins, « cœurs de cuvés », sont assemblés avec du vin de garde qui lui apporte un peu plus de maturité.

♦ OEIL

De couleur jaune, ce vin à la teinte franche laisse apparaître de discrets reflets rose et or très clair. Son cordon de bulles est généreux et s'associe à la brillance naturelle de ce vin.

♦ NEZ

Ouvert et plein d'arômes, ce vin attaque sur des senteurs de fleurs blanches telles que l'acacia apportées par le Chardonnay. Le Pinot Noir confère des arômes de fruits très mûrs, comme la pêche jaune et l'abricot, complétés de notes de pruneau. Son vieillissement lui apporte des nuances pâtissées qui rappellent les pâtes sablées et brisées.

♦ BOUCHE

L'attaque est vive et s'arrondit sur des arômes beurrés et de fruits jaunes mûrs qui dominent. Une belle longueur en bouche donne de l'ampleur à ce vin dont le goût évolue sur des nuances de fruits confits, comme le coing, qui devraient s'amplifier avec le temps. On relève également des touches sucrées et douces de caramel au lait.

C'est une belle cuvée d'apéritif que l'on peut servir aussi à l'entrée d'un dîner avec un poisson aux épices ou une volaille aux agrumes. Vous apprécierez aussi ce champagne brut lors de vos réceptions ou soirées.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

| | | |
|----------------|---|---|
| ASSEMBLAGE | — | 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier |
| COMPOSITION | — | 70% de vin de l'année et 30% de vin de garde |
| VIEILLISSEMENT | — | 36 à 48 mois |
| DOSAGE | — | uniquement en Brut: 8,00 g/l |
| FLACONNAGE | — | bouteille 750 ml, demi-bouteille 375 ml et magnum 1500 ml |

www.champagne-gerbaux.fr

15 Route de Bézu-le-Guéry 02310 Crouttes sur Marne, France
T: +33 (0)3 23 82 15 01 ♦ contact@champagne-gerbaux.fr