



CHAMPAGNE R.GERBAUX

Propriétaire ♦ Récoltant

Millésimé 2008

Coiffe or

C'est le vin d'une seule année choisie en fonction des conditions climatiques optimales qui donnent aux raisins le summum de qualité. L'assemblage est réalisé en majorité à partir de Chardonnay. Ce champagne, vieilli pendant une durée minimale de cinq années, a atteint sa parfaite maturité. Il témoigne de ce que peut produire la nature dans ses meilleurs instants.

♦ OEIL

Vin doré aux reflets ambrés et cuivrés, sa teinte soutenue évoque directement une idée de maturité et de concentration. La mousse est blanche et généreuse, les bulles s'écartent délicatement en un fin bouquet.

♦ NEZ

Les arômes perçus sont dominés par des notes grillées comme la croûte de pain ou la brioche chaude, puis évoluent vers des nuances poivrées. Vin généreux et gourmand, il offre des senteurs de noisette et d'amande effilée ainsi que des arômes de citron confit et de pâte à l'orange.

♦ BOUCHE

Impression très ample et ronde avec une pointe acidulée qui rappelle l'agrumes confit. Une sensation de richesse et de concentration, suivie d'une douce saveur de fruits secs en finale.

Vin abouti, il est à l'apogée de sa maturité. Ce champagne intime est à déguster en comité restreint (cercle d'amis, repas en tête à tête, amateurs). Il ne doit pas être servi trop frais pour que tout le potentiel aromatique s'exprime.

C'est un vin de plaisir, à découvrir pour lui-même, il fera aimer le champagne. Il se gardera des années pour le plus grand plaisir des amateurs aussi raffinés que gourmands.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

ASSEMBLAGE	—	50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
COMPOSITION	—	100 % de vin de l'année 2008
VIEILLISSEMENT	—	au minimum 60 mois
DOSAGE	—	uniquement en Brut: 8,00 g/l
FLACONNAGE	—	bouteille 750 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