



Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE



BRUT

Fraîcheur, Fruit & Élégance

Cette cuvée, élaborée à partir de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier ainsi que de vins de réserve élevés en Solera, bénéficie d'un vieillissement en cave de 3 ans minimum.

Elle offre fraîcheur, fruité, élégance et générosité.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 50 crus

Assemblage : 39 % Meunier | 37 % Chardonnay | 24 % Pinot Noir

Année de base : 2018

Vins de réserve (Solera) : 35 %

Vieillessement : 3 ans minimum

Dosage : 8g/L

Formats disponibles : bouteille | demi-bouteille | magnum | jéroboam



NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : jaune brillant | bulles fines et persistantes.

Nez : fleurs blanches | pêche | abricot | poire williams | agrumes confits.

Bouche : fruits à noyau | miel | vivacité.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Consensuelle, cette cuvée conviendra pour toutes les occasions.

2018, UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

L'année 2018 est marquée par un hiver très pluvieux qui laisse place à un temps sec avec un ensoleillement et des températures dépassant largement la moyenne décennale.

La floraison et la maturation se déroulent dans des conditions optimales. Les vendanges sont précoces (cinquième récolte en 15 ans qui débute en août).

Les grappes sont abondantes, l'état sanitaire parfait et la richesse aromatique supérieure à la moyenne.

L'année 2018 restera dans les mémoires comme une année exceptionnelle, tant en qualité qu'en quantité.