



Fig. 1 Euphonie des terroirs

BRUT

Véritable empreinte du Champagne Guy Charbaut, *Euphonie des terroirs* incarne le patrimoine et résonne avec l'héritage de la Maison. Son assemblage harmonieux des 7 terroirs composant notre vignoble, amplifié par nos vins de réserve, combine la puissance du Meunier, le bouquet floral du Pinot Noir et les notes acidulées du Chardonnay.

CÉPAGE(S)	TERROIR(S)	VINIFICATION	VINS DE RÉSERVE	DOSAGE
Pinot Noir • 33 % Meunier • 33 % Chardonnay • 34 %	Vallée de la Marne Montagne de Reims Côte des Bar	Élevé en cuve inox et vieilli pendant 5 ans minimum en cave.	50 %	4,5 g/L Brut

DÉGUSTATION – À l'œil Robe jaune dorée, cordon de fines bulles à l'écume persistante. – Au nez Nez dévoilant des arômes de feuilles de mandarinier, d'écorce de pin et de sous-bois. À l'aération, il s'ouvre sur des notes plus épicées et poivrées. – En bouche Au palais, une sensation de fraîcheur et de rondeur prédomine.	ACCORDS METS/VIN C'est un vin de tous les instants, parfait aussi bien à l'apéritif qu'à table !
	DISPONIBILITÉS 37,5 cl 75 cl 1,5 l 3 l 6 l 9 l 12 l 15 l DISTINCTIONS

**GUY
CHARBAUT**
CHAMPAGNE

12 RUE DU PONT
51160, MAREUIL-SUR-AÏ, FRANCE
www.champagne-guy-charbaut.com

+33 (0)3 26 52 60 59
contact@champagne-guy-charbaut.com
@guycharbaut_champagne