

SPECIAL CLUB 2013

Cuvée validée par le Club Trésors de Champagne

Assemblage : 40 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 25 % Pinot Meunier

Dosage : Brut 7 g/l

Vieillessement minimum : 5 ans

Le Club Trésors est la première association de vignerons en Champagne, prônant une approche très qualitative de la viticulture. Chaque cuvée subit 2 dégustations à l'aveugle (en vins clairs avant la mise en bouteilles et après 3 ans de vieillissement en bouteilles), examinée par un jury passionné et chevronné, composé d'œnologues et d'élaborateurs.

Les premières notes florales laissent paraître un champagne délicat révélant la grande finesse et la délicatesse de cette cuvée Spécial Club. L'attaque en bouche est fraîche et puissante. Celle-ci est imprégnée d'une effervescence onctueuse et veloutée. La finale est bien relevée par l'acidité et des arômes d'agrumes frais, de bergamote et d'ananas. L'équilibre joue sur la douceur crémeuse du vin, bien rafraîchie par les fruits acidulés. Par sa finesse et sa complexité, cette cuvée appelle au raffinement dans la recherche des alliances.

Le homard grillé et son beurre finement ailé permettra de savourer et de révéler une nouvelle dimension de ce champagne.

SPECIAL CLUB 2013

Champagne validated by Club Tresor of Champagne

Blending: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

Dosage: Brut 7 g/l

Minimum aging: 5 years

The Club Trésors is the leading association of winemakers in the Champagne region, advocating a very qualitative approach to viticulture. Each wine undergoes 2 blind tastings (in clear wine before bottling and after 3 years of aging in bottles), examined by a passionate and experienced, jury consisting of Oenologists and winemakers.

The first floral notes show a delicate champagne revealing the great finesse and delicacy of this Special Club cuvée. The palate is fresh and powerful. It is imbued with a creamy and velvety effervescence. The finish is well raised by acidity and aromas of fresh citrus, bergamot and pineapple. The balance plays upon the creamy sweetness of the wine, well freshened by the sour fruits. By its finesse and complexity, this wine calls for refinement in the search of alliances.

Grilled lobster and its fine garlic butter will be enjoyed and will reveal a new dimension to champagne.

