



# CHAMPAGNE REDON

## LE GRAND R

---

Issu de vieilles vignes de notre vignoble, ce Champagne se veut complexe, puissant et abouti.

**ASSEMBLAGE** : 50 % Chardonnay et 50 % Pinot Noir

**DOSAGE** : Extra brut

La robe est dorée et bien profonde. Elle évoque la maturité. Le nez est aromatique et complexe. Il présente des arômes de vieillissement en cave tout en restant suffisamment fruité. Parfums de pain grillé, de poire compotées, de beurre fondu, d'épices et de sous bois.

L'attaque en bouche est ronde puis le vin montre toute son opulence. La texture est riche et chaude et découle de la belle vinosité de la cuvée. Malgré cette matière, l'ensemble s'exprime sans lourdeur car la balance acide - sucre se tient sur la fraîcheur.

La finale est riche, très longue et calcaire.

Il s'agit d'un vin complexe, puissant et aboutis.

A servir dans une flûte bien galbée à 10°C et sur des entrées fines ou des viandes blanches de textures tendres.



Tél. : 03 26 51 49 52

E-mail : [contact@champagne-redon.fr](mailto:contact@champagne-redon.fr)

[WWW.CHAMPAGNE-REDON.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-REDON.FR)