



CHAMPAGNE REDON

UN R D'AUTREFOIS

Cuvée caractéristique du terroir de Trépail avec une dominance de Chardonnay. Champagne gourmand et équilibré.

ASSEMBLAGE : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir

DOSAGE : Extra Brut

La robe se présente jaune citron avec de légers reflets verts. Le premier nez évoque une certaine maturité ; fleurs blanches, beurre frais, pain baguette, céréales et fruits blancs, témoignent d'une belle complexité.

L'attaque en bouche est fraîche puis le vin s'exprime avec rondeur et sans aspérité. L'effervescence est fondue dans le corps du vin. L'ensemble est svelte et harmonieux.

La finale est assez longue et ponctue la dégustation sur de beaux amers et une pointe acidulée.

Malgré son dosage faible, il s'agit d'un Champagne gourmand, fondu et équilibré.

A servir dans une flûte élancée, à 8°C et principalement au moment de l'apéritif.



Tél. : 03 26 51 49 52

E-mail : contact@champagne-redon.fr

WWW.CHAMPAGNE-REDON.FR