



CHAMPAGNE REDON

UN R DE RIEN

L'association du Chardonnay et du fût de chêne nous offre un vin tendu avec un bel équilibre entre minéralité et arômes d'évolution.

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay dont une partie en barrique

DOSAGE : Brut nature non dosé

La robe se présente jaune citron et assez profonde.

Le nez est précis, orienté vers des notes de pamplemousse, de pomme, de pralin, de moka, d'amande et de pain d'épices chères aux chardonnays bien nés.

L'attaque est pointue puis le vin livre tout son dynamisme ainsi que sa noblesse. La balance acide – sucre s'exprime sur la vivacité, mais avec qualité. La bouche est ainsi bien ciselée, sans agressivité et présente une texture tendre.

La finale est très longue, laisse une sensation de pamplemousse, de craie, accompagnée d'une pointe saline.

Il s'agit d'un vin précis, alerte, tendu, qui montre tout le potentiel du chardonnay avec un joli équilibre entre minéralité et arômes d'évolution.

A servir dans une flûte galbée, à 10°C sur les poissons à chair ferme (lotte, rouget, daurade...).



Tél. : 03 26 51 49 52

E-mail : contact@champagne-redon.fr

WWW.CHAMPAGNE-REDON.FR