

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

Nous vous félicitons d'avoir choisi la caisse découverte!

Nous vous apportons quelques conseils pour déguster les 6 Champagnes :

Les Champagnes vous sont proposés dans l'ordre idéal de dégustation. N'hésitez pas à prendre des notes pour vous souvenir de vos choix lors de votre prochaine commande.

Température de dégustation 6-8°C



1-Blanc de Noirs Extra-Brut

Champagne faiblement dosé révélant des pinots noir de grande qualité. Dosage inférieur à 5g/l. A déguster à l'apéritif.

Accords mets et vin : apéritif, fruits de mer, sushi, Saint Jacques poêlées



2-Héritage Brut

Expression du cépage Pinot Noir aux arômes fruités et amples, ce Champagne est authentique et révèle notre savoir-faire.

Accords mets et vin : apéritif, sushi, Saint Jacques poêlées



3-Millésimé Brut

Parfait équilibre entre le Pinot Noir et le Chardonnay, cet assemblage reflète la typicité de l'année. Délicatement conservé en cave plusieurs années, il se déguste à l'apéritif ou lors d'un repas.

Accords mets et vin : apéritif, foie gras, sushi, Saint Jacques poêlées



4-CUVÉE RÉVÉLATION Brut

Ce Champagne remarquable est issu d'une sélection de cuvées de Chardonnay. Le passage en fût lui apporte une belle palette aromatique de notes grillées avec une effervescence crémeuse. Ce Champagne exceptionnel est conservé 8 ans dans nos caves. A déguster en apéritif ou sur un repas. Accord mets et vin : apéritif, fruits de mer, sushi, Saint Jacques poêlées



5-CUVÉE DISTINCTION Brut

Ce Champagne révèle l'excellence d'une sélection de cuvées de Pinot Noir avec une mousse délicatement crémeuse. Ce Champagne exceptionnel est conservé 8 ans dans nos caves. Hommage au merveilleux cépage Pinot Noir, ce Champagne s'apprécie en apéritif ou tout au long d'un repas.

Accord mets et vin : apéritif, foie gras, volailles sauce crémeuse



6-Rosé Brut

Expression de fruits rouges, ce Champagne au visuel et aux arômes délicats séduit par sa gourmandise. À déguster à l'apéritif. Accord mets/vin : Apéritifs, desserts aux fruits rouges peu sucré, toasts au saumon, viandes blanches rôties ou grillées au barbecue

Nous vous souhaitons une excellente dégustation et découverte de nos Champagnes

70-72 Grande Rue
10250 Neuville-sur-Seine
FRANCE
T+33 (0) 3 25 38 20 59
info@champagne-baudry.fr
www.champagne-baudry.fr/

SCEV VIGNOBLES BAUDRY au capital de 423 640 Euros. RC 92D194. RC2703. 70-72 Grande Rue, 10250 Neuville-sur-Seine. SIRET387 706 146 00025. APE0121Z