



CHAMPAGNE R.RENAUDIN

MILLÉSIMÉ 2005 *Brut Nature* | PREMIER CRU, BLANC DE BLANCS

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay, Premier Cru provenant du village de Pierry.

VINIFICATION

- Vinification en fûts de chêne âgés de 3 à 7 ans pendant 8 mois avec un bâtonnage léger.
- Sans fermentation malolactique pour préserver le parfait équilibre entre fraîcheur et vinosité.
- Brut Nature (zéro dosage).

VIEILLISSEMENT

Vieillessement durant 14 ans afin d'obtenir une plus grande complexité dans ce champagne.

CONTENANT DISPONIBLE

- Bouteille de 75cl

Le mot du Chef de cave

2005, Millésime d'excellence en Champagne, ce Chardonnay ne fait pas exception.

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

Au travers de sa robe jaune dorée, ce Millésime 2005 démontre une grande complexité.

AU NEZ

Ce Millésime présente une belle acidité soulignée par de discrètes notes d'agrumes et de fruits secs.

EN BOUCHE

Empreint d'une minéralité subtile et d'une grande longueur, ce Chardonnay exprime toute la gourmandise de l'année 2005.

