



CHAMPAGNE BAUGET-JOUETTE

EPERNAY

EXTRA BRUT

ACIDULÉ - MATURE - STRUCTURÉ

« L'Extra-Brut est l'emblème de notre recherche de l'équilibre gustatif optimal d'un Champagne à dosage réduit. C'est un véritable parti pris qui tient une place particulière dans nos choix. »

Nicolas Bauguet



Année de Vendanges : 2015 - 2016

Nombre de bouteilles tirées : 8 568 - 10 682



* LA RENCONTRE

Yeux : Couleur soutenue qui traduit son vieillissement.

Nez : Maturité complexe, notes d'épices et de curry.

Bouche : Tension et acidité, arômes d'agrumes et d'épices.

🦊 L'INTENTION

La complexité de ce vin demande de la concentration pour apprécier son relief. Sa structure brute révèle sa pureté et son honnêteté.

^ L'EXPÉRIENCE

En début d'apéritif pour éveiller les papilles ou en compagnie de fromages secs comme un vieux gouda ou du parmesan. Le gras du fromage ou du beurre apportera du liant en bouche.

