



Hommage à Gaston Burtin Brut

Jaune vif avec des reflets dorés dans le verre. Le nez révèle des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot ainsi que de poire Williams et de citron confit. En bouche, principalement des fruits à noyau et un soupçon de miel. Ce champagne se distingue par une superbe combinaison de fraîcheur, de fruité et d'élégance avec une mousse fine.

Producteur	Maison Burtin
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319340
Accord mets et vins	Sushis, Fruits de mer, Veau, Poisson, Plats asiatiques, Apéritif
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Suppression de la fermentation lactique. L'objectif est de ne pas produire des champagnes vineux, mais d'exprimer la fraîcheur, le fruit et l'élégance. Vins de réserve produits en système solera (l'année de base est 2005). Stockage sur les lies fines du brut pendant au moins 42 mois. Le dosage est de 8g/L.

Terroir

Grâce aux relations historiques initiées par son fondateur, la Maison Burtin peut s'appuyer sur une large palette de crus. Une partie d'entre eux sont même classés Grands et Premiers Crus, de la Côte des Blancs à l'Aube en passant par la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims.





Histoire

L'audacieux et discret Gaston Burtin a fondé sa petite entreprise commerciale en 1933. Passionné de Champagne, il a commencé à la fin des années 1950 son commerce de Champagne dans le magnifique Château des Archers, à deux pas de la célèbre Avenue de Champagne, où se trouve encore aujourd'hui la Maison Burtin. Conscient que l'élaboration d'un grand Champagne est étroitement liée à la qualité des raisins et au soin apporté à leur maturation, il a fait creuser de magnifiques caves dans le centre d'Epernay.

