

CHAMPAGNE

Couvreur-Philippart

Premier cru Carte d'Or

Brut et demi-sec



Cet assemblage équilibré de cépages pinot noir, pinot meunier et chardonnay vous apportera tout le plaisir intense et fruité que peut procurer un champagne issue d'un savoir-faire familial transmis de génération en génération.

Localisée sur la montagne de Reims, la maison Couvreur – Philippart vous invite à découvrir ce champagne **premier cru**, appellation réservée aux meilleures terres de champagne.

Ici tout est fait à la propriété, de la culture de la vigne à la pose finale du bouchon en passant par toutes les phases d'élaboration du champagne.

Dégustation

Œil

Effervescence généreuse qui garnie un délicat cordon de fines bulles. Couleur jaune or pâle et brillant.

Nez

Le nez est gourmand (sur la pâtisserie, petit beurre, notés beurrées) et assez mature avec des arômes de fruits confits (ananas, orange) et de miel.

Bouche

La bouche est tout aussi gourmande et généreuse.

Le dosage est équilibré avec une finale citronnée sur la clémentine et la craie.

La bouche est tout en fruit sur l'orange, la clémentine, le raisin rouge et des notes de biscuits.

Accord met

Apprécié dans toute sa splendeur à l'apéritif, ce vin s'accordera tout aussi bien avec une caille farcie au raisin que sur un dessert de type tarte à la crème à la rhubarbe et aux groseilles.

Bouteille: 75cl
Taux d'alcool: 12%
Composition: Pinot noir, pinot meunier,
chardonnay



Contact : frederik.morisson@armenexport.com

Mobile : +33 (0)7 81 71 33 74



CHAMPAGNE

Couvreur-Philippart

Premier cru Rosé Brut

Ce rosé brut vous conduira vers une nouvelle découverte du champagne où tous vos sens vous ramèneront à de gourmandes notes de fruits rouges aux multiples arômes.



Localisée sur la montagne de Reims, la maison Couvreur – Philippart vous invite à découvrir ce champagne **premier cru**, appellation réservée aux meilleures terres de champagne.

Ici tout est fait à la propriété, de la culture de la vigne à la pose finale du bouchon en passant par toutes les phases d'élaboration du champagne.

Dégustation

Œil

Robe brillante aux reflets saumonés

Douce effervescence dont naît un joli cordon de fines bulles.

Nez

Le nez est fin et subtil sur des notes de fraises fraîches, de groseilles et paprika.

A l'aération, le nez explose sur des notes de fèves de cacao, de cerises noires, de cuir et de fruits rouges à l'eau de vie.

Bouche

La bouche est chaleureuse, gourmande, bien équilibrée sur une infinie longueur. On retrouve en bouche ces notes de fruits à l'eau de vie (cerise, framboise) et de fraise des bois ainsi qu'une pointe de citron vert/pastèque en finale.

Accord met

Vin festif et gourmand, il s'apprécie à l'apéritif mais tout aussi bien sur une cuisine méditerranéenne type poulet basquaise ou italienne, lasagne de légumes mais aussi sur un dessert type framboisier.

Bouteille: 75cl
Taux d'alcool: 12%

