

Domaine:	André BEAUFORT (Domaine)
Nom du vin:	Brut Grand Cru
Millésime:	2003
Appellation:	Champagne
Région géographique:	Grand-Est
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Pinot Meunier
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Calcaire et crayeux
Météo annuelle:	Printemps froid et humide. Été normal et automne propice à la récolte
A la vigne:	Vignes cultivées sans engrais chimique, sans desherbant, sans insecticide, ni fongicide de synthèse. Elles reçoivent du compost végétal et sont soignées par aromathérapie et homéopathie
Vinification:	Pressage du vin par pressoir vertical champenois
Dégustation au nez:	Au nez ce champagne présente une ample structure, charpenté et très aromatique
Dégustation en bouche:	En bouche on a affaire à un vrai champagne, une belle ossature et ample. Les bulles sont petites et fines. Fort en bouche avec une grande longueur
Accords:	Ce champagne peut accompagner tout un repas
Remarques:	Agriculture biologique

