

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## CUVÉE ÉMINENCE - 1ER CRU

“Fraîcheur & Rondeur”



### ASSEMBLAGE :

60% Pinot Noir et 40% Chardonnay. Vieilli au minimum 3 ans dans nos caves. Issu des vignobles Montagne de Reims (Village de Dizy et Avenay-Val-d'Or).

Vendange 2018.



### NOTES DE DÉGUSTATION :

**Couleur** : Une effervescence constante souligne la couleur jaune paille brillante de ce Champagne.

**Arômes** : Intenses et complexes avec des arômes de poire fraîche, d'abricot et de pêche blanche d'abord, laissant place à des notes de fruits secs et légèrement épicés en alcool.

**Palais** : Une bouche équilibrée, dominée par des nuances de fruits secs (raisin et noisette), qui s'ouvre ensuite sur des notes de miel et de fruits en sirop. Son corps est rond, et sa finale persiste en bouche.



### DOSAGE

: 7g/litre



### DEGRÉ ALCOOLIQUE

: 12,5%



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

: 8°C



CHAMPAGNE  
PAUL BERTHELOT  
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## CUVÉE ÉMINENCE - 1ER CRU

“Freshness & Roudness”



### ASSEMBLY :

60% Pinot Noir and 40% Chardonnay. Aged for a minimum of 3 years in our cellars.

Harvest 2018.



### TASTING NOTES :

**Color:** A constant stream of bubbles underlines the bright straw-yellow color of this Champagne.

**Aroma:** Intense and complex with scents of fresh pear, apricot, and white peach at first, before giving way to notes of both dried and slightly spicy fruit in alcohol.

**Palate:** A balanced palate, dominated by hints of dried fruit (raisin and hazelnut), which then opens with notes of honey and fruit in syrup. Its body is round, and its final note lingers in the mouth.



### DOSAGE

: 7g/litre



### ALCOHOL CONTENT

: 12.5 %



### SERVING TEMPERATURE

: 8°C

  
CHAMPAGNE  
PAUL BERTHELOT  
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM