

# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

BLANC DE NOIRS

**Assemblage :** Pinot Noir

**Base:** Vendanges 2022

**Typicité des sols :** Argilo - calcaire et argilo - siliceux - calcaire

**Dosage :** 5g/L

**Fermentation malolactique :** Oui

**Subtilité œnologique :** Fruit rouge , fruit du verger (Pomme ,Poire) Agrumes mûres , Épices douces (vanille), notes crémeuses, citron confit légèrement mentholé, finale longue sur des notes de key lime pie

**Potentiel de garde :** 4 - 5 ans

**Température de dégustation :** 11° C

**Flaconnage :** Demi-bouteille 0.375L , Bouteille 0.75L, Magnum 1.5L, Jéroboam 3L, Mathusalem 6L.



# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

BLANC DE BLANCS

**Assemblage** : Chardonnay

**Base** : 2023 avec 30% 2021/2022

**Vieillessement sur lies** : 2 ans

**Typicité des sols** : Argilo - calcaire et argilo - siliceux - calcaire

**Dosage** : 2g/L

**Fermentation malolactique** : Oui

**Subtilité œnologique** : Le nez est subtil, minéral, avec des parfums acidulés de pomme et d'agrumes. L'attaque est franche et nette.

**Potentiel de garde** : 6 - 8 ans

**Température de dégustation** : 10° C

**Flaconnage** : Quart 0.20L, Bouteille 0.75L, Jéroboam 3L, Mathusalem 6L



# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

MILLÉSIME 2018

**Assemblage** : Chardonnay

**Vieillessement** : 5 ans sur lies

**Terroir** : Vallée de la Marne

**Typicité des sols** : Argilo - calcaire et argilo - siliceux - calcaire

**Dosage** : 2g/L

**Fermentation malolactique** : Oui

**Subtilité œnologique** : Le nez présente une grande maturité : les fruits secs (amande grillée, noisette) côtoient les fruits confits (abricot sec, raisin sec).

**Potentiel de garde** : 6 à 7 ans

**Température de dégustation** : 11° C

**Flaconnage** : Bouteille 0.75L



# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

BLANC DE NOIRS

**Blend:** Pinot Noir

**Base:** Harvest 2022

**Terroir :** Clay-limestone

**Soil type:** Clay-limestone and clay-silica-limestone

**Dosage :** 5g/L

**Malolactic fermentation :** Yes

**Oenological subtleties :** Fine, rich, developed nose with aromas of butter, almonds and brioche. Lively, elegant, balanced and full-bodied on the palate.

**Cellaring potential:** 4 - 5 years

**Serving temperature :** 11° C

**Bottles :** Half-bottle 0.375L, Bottle 0.75L, Jeroboam 3L, Methuselah 6L.



# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

BLANC DE BLANCS

**Blend :** Chardonnay

**Soil type :** Clayey - chalky and clayey - siliceous - chalky

**Dosage :** 2g/L

**Malolactic fermentation :** Yes

**Oenological subtleties :** The nose is subtle and mineral, with tangy apple and citrus aromas. The attack is frank and clean.

**Cellaring potential:** 6 - 8 years

**Tasting temperature :** 10° C

**Bottle :** 0.75L bottle



# CHAMPAGNE

AMIS DE

*Beauregard*

MILLÉSIME 2018

**Blend:** Chardonnay

**Ageing:** 5 years on lees

**Terroir:** Marne Valley

**Soil characteristics:** Clay-limestone and clay-siliceous-limestone

**Dosage:** 2g/L

**Malolactic fermentation:** Yes

**Oenological subtlety:** The nose shows great maturity: dried fruits (toasted almonds, hazelnuts) mingle with candied fruits (dried apricots, raisins).

**Ageing potential:** 6 to 7 years

**Serving temperature:** 11°C

**Bottling:** 0.75L bottle

