



SEIGNEUR GÉNOD MILLÉSIME 2008

Terroir : Montgenost
Cépage : 100 % Chardonnay
Type de sol : crayeux et calcaire
Âge moyen : 60 ans
Densité de plantation : 7575 pieds par hectare
Taille / Viticulture : chablis
Vendange : manuelle
Pressurage : pneumatique
Vinification : en cuve
Dosage : 6 g/litre
Vieillessement : millésime 2008
Assemblage : 100 % Chardonnay 2008
Degré alcoolique : 12 %
Flaconnage : bouteille (750 ml)

Dégustation :

- **Robe** : dorée d'une belle brillance, fin traits de bulles d'une grande vivacité.
- **Nez** : premier nez composé d'arômes de boîte à cigare, écorces et mousse ; à l'aération : notes de pâte de coing et de citron confit.
- **Bouche** : ronde et opulente, bulle fine et percutante évoquant le tabac blond. Agrumes plus mûrs du rappelant le Grand Marnier ou la marmelade d'orange. Impression finale persistante, soyeuse et complexe.
- **Température de service** : 8° - 10°

Accompagnement :

Champagne de gastronomie s'alliant à merveille avec un wok de crustacé et légumes croquants, un filet de turbo à la crème puis un financier aux amandes.

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

11 rue du Château 51260 MONTGENOST FRANCE

Tél. : + 33 (0)3 26 81 80 30 • Fax : + 33 (0)3 26 42 36 69 • E-mail : contact@champagnebenoitcocteaux.com

www.champagnebenoitcocteaux.com