

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

CONCOURS

Meilleur Sommelier
d'Asie & Océanie,
le Japon gagne le titre



**PASCALINE
LEPELTIER**

Meilleure
Sommelière
de France !

SPÉCIAL CHAMPAGNE

100 cuvées dégustées à Reims

Wine tour en Champagne
avec Paolo Basso

GOURMANDISE

Les bûches
de chefs 2018

DESTINATION VINS DU MONDE

LA MOLDAVIE



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Cuvée Signature

Le champagne Albert Beerens, domaine familial depuis 1862, est engagé en faveur de l'environnement par la certification Terra Vitis, et membre des Vignerons Indépendants.

Sur un vignoble de 7ha, le domaine cultive cinq cépages : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris, sur 4 crus de la Côte des Bar.

Anne-Laure Beerens, avec son enthousiasme et sa passion, a su impulser un vrai travail d'équipe constructif et dynamique, avec notamment la collaboration d'Olivier Desfosse au vignoble et en vinification, et de Marie-Eve Beerens à la communication. Cette culture de l'excellence, aidée des dernières technologies en viticulture et œnologie, offre des cuvées élégantes et d'une grande pureté, reflétant toutes les expressions de la Côte des Bar.

A l'occasion des fêtes, le Champagne Albert Beerens présente sa nouvelle cuvée haut de gamme, Signature, véritable reflet de son terroir et de son savoir-faire. Cette dernière est constituée de 60 % de Pinot Noir, 25 % de Chardonnay et 15 % de Meunier. Elle est vinifiée avec un assemblage de vins clairs de 2015, 2014 et 2013, dont 35 % sont élevés en foudre de chêne sur le principe de solera, au dosage de 8 g/l.



The Albert Beerens champagne, a family estate since 1862, is committed to the respect of the environment through the Terra Vitis certification, and a member of Vignerons Indépendants.

On 7 hectares of vines, the estate grows five grape varieties: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Gris.

Anne-Laure Beerens, with enthusiasm and passion, managed to implement a real constructive and dynamic teamwork with especially the collaboration of Olivier Desfosse in charge of the vineyard and the wine-making and Marie-Eve Beerens in charge of communication. This culture of excellence, assisted by the latest technologies in viticulture and enology, offers elegant and pure wines, reflecting all the expressions of the Côte des Bar.

For the end of the year festivities the Albert Beerens Champagne presents its new premium cuvée,

Signature, a real expression of its terroir and savoir-faire. It is a blend of 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay and 15% Meunier. It is blended with 2015, 2014 and 2013 still wines out of which 35% have been aged in wooden tuns in the Solera style, with a dosage of 8 g/l.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEW

Robe : jaune soutenu aux légers reflets roses. **Nez** : assez ouvert, sur des arômes de pomme verte, brioche, fumé, mie de pain et herbe fraîche. **Bouche** : belle attaque dynamique et bien puissante, suivie par un milieu de bouche de style direct et viril, souligné par un dosage très discret. Finale savoureuse et bien fraîche, de belle persistance. **Accords** : un Champagne pour amateurs avertis qui pourront l'apprécier aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement à une cuisine savoureuse de poissons.

Visual aspect: yellow with light pink tinges. **Nose**: fairly open, with aromas of green apple, brioche, smoke, bread crumb and fresh grass. **Palate**: a beautiful dynamic and powerful first taste, followed by a masculine and virile mid-palate, underlined by a very discreet dosage. Tasty and very fresh finish, beautiful persistence. **Pairing**: a Champagne for connoisseurs who can appreciate it as much for the aperitif as over a tasty fish cuisine.