

BINET

MAISON FONDÉE EN 1849
REIMS • FRANCE



BRUT ELITE

Au-delà de la notion de millésime, la cuvée Brut Elite offre une finesse rare, sans doute l'expérience de dégustation ultime d'un Grand champagne.

ROBE

Une robe toute en légèreté, finesse et harmonie. On distingue des reflets jaunes pâles entourant une remarquable et gracieuse remontée de bulles fines et légères.

AROME

D'exquises touches de pain légèrement toasté et fraîchement beurré qui révèlent des saveurs de fruits frais et de poire mûre.

PALAIS

Racé élégant et sensuel. Un palais franc.

ASSEMBLAGE, VIEILLISSEMENT & DOSAGE

75% Pinot Noir Grand Cru

25% Chardonnay Grand Cru

Grappes entièrement récoltées à la main, issues de plus de 400 parcelles sélectionnées, toutes classées Grand Cru et situées au cœur du Parc Naturel de La Montagne de Reims.

Assemblage avec des vins de réserve de 10 ans d'âge élevés en barriques de chêne.

Trois années minimum de vieillissement sur lattes en crayères traditionnelles voutées, creusées à 20 mètres dans la craie.

Dosage : modéré, 9-10 grammes par litre

EXCELLENCE & PRESTIGE

Chaque flacon est paré d'un cabochon doré serti individuellement à la main comme la garantie de la Maison BINET du plus fidèle respect de nos engagements à l'Excellence.

L'ensemble de la cuvée est présenté en coffret Prestige entièrement réalisé en cuir respectueux de la nature.

