

BINET

MAISON FONDÉE EN 1849
REIMS • FRANCE



MÉDAILLON ROUGE • VINTAGE 2008

Cette cuvée millésimée exceptionnelle et emblématique a été créée en 1865 par le fondateur lui-même, Louis BINET. Ce chef-d'œuvre exalte l'expression à l'état pur du champagne, en combinant tous les superlatifs dignes d'un mono Grand Cru millésimé.

ROBE

Une couleur pâle unique d'or jaune étincelant voilée de doux reflets brillants. Cette perception visuelle très lumineuse et intense apporte à l'effervescence une remontée de bulles fines et régulières.

AROME

Toute la richesse et la subtilité d'une fraîcheur exceptionnelle améliorant la maturité du fruit délicieux. Fond de notes minérales, superposition avec des notes crayeuses. Fines notes de pêche et de prune, de fruits secs légèrement grillés affinés par l'élégance florale et sensorielle d'une touche de fleurs blanches.

PALAIS

L'équilibre d'une tension contrôlée par une sensation persistante en bouche et incarnée par la ligne de saveurs d'agrumes. Un véritable caractère personnel et unique apportant une réelle vinosité.

ASSEMBLAGE, VIEILLISSEMENT & DOSAGE

60% Pinot Noir Grand Cru

40% Chardonnay Grand Cru

Subtil équilibre entre les deux plus nobles et raffinés des cépages, issus d'une sélection de moins d'une dizaine de parcelles toutes classées Grand Cru et situées au cœur du Parc Naturel de La Montagne de Reims.

Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles voutées, creusées à 20 mètres dans la craie.

Dosage : modéré, 8-9 grammes par litre

ÉDITION EXCLUSIVE & LIMITÉE

Une cuvée Millésime 2008 éditée à 1 849 flacons, chacun numéroté et gravé individuellement, certifié par un véritable sceau de cire et présenté en coffret Exclusif réalisé en cuir d'autruche respectueux de la nature.