

*Albert*  
**BEERENS**  
C H A M P A G N E  
VIGNERONS DEPUIS 1862



Un know-how che unisce  
innovazione e tradizione...

# Cuvée Blanc de Noirs

RICCO, ARMONIOSO, EQUILIBRATO

## ASSEMBLAGGIO

80% Pinot Nero, 20% Meunier  
Raccolta manuale  
Vendemmia 2016 assemblato al 50% di vini di riserva 2015 e 2014  
di cui il 12% in botti grandi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questa cuvée, con i suoi riflessi d'oro rosa chiaro, rivela una bellissima espressione di frutti neri come la mora, il ribes nero e la ciliegia, il tutto con note di pan pepato.

La bocca, di una bella ampiezza, ci dà un'effervescenza cremosa che ricorda il pan pepato associato al pane tostato. Il finale, leggermente speziato, ci lascia la sensazione di una bella cuvée tutta in armonia.  
Un Blanc de Noirs rivisitato nella sua modernità.

## VINIFICAZIONE

Pressa automatica con piastra inclinata (PAI Coquard)  
Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

## DOSAGGIO

9,20 g/l

## ABBINAMENTO PIATTI E CHAMPAGNE

Questa cuvée si adatta perfettamente all'aperitivo.  
Può anche accompagnare un pollame, o essere posizionata a fine pasto su un dessert a base di frutta.

## RICONOSCIMENTO



Medaglia d'Argento al Concours Decanter 2020 - 91 Punti



Medaglia d'Argento al Concours des Effervescents  
du Monde 2019



# Cuvée Blanc de Blancs

FRESCO, RAFFINATO, BRIOSO

## ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay  
Raccolta manuale  
Vendemmia 2016

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore oro bianco brillante, questa cuvée esprime un naso intenso con aromi di prugne mirabelle, pasticceria e pane tostato.

Il palato è molto elegante, fresco e franco, con sapori di pera croccante e regina claudia. Il finale unisce dei sapori di frutta secca e di miele.

## VINIFICAZIONE

Pressa automatica con piastra inclinata (PAI Coquard)  
Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

## DOSAGGIO

7,10 g/l

## ABBINAMENTO PIATTI E CHAMPAGNE

Il compagno perfetto dei vostri aperici.  
Il nostro Blanc de Blancs si sposa meravigliosamente con i crostacei e carpaccio di pesce.

## RICONOSCIMENTO



Medaglia d'Oro al Concours des Vins Fénilanise 2020



# Cuvée Signature

RICCO, GENEROSO, PREZIOSO

## ASSEMBLAGGIO

60% Pinot nero, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Vini base: vendemmie 2015, 2014, 2013

35% di vini di riserva affinati in botte

15% di vini di riserva affinati in tini

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato intenso, questa cuvée esprime un naso complesso, caratterizzato da note di miele, vaniglia, frutta matura, tostatura, di caramello e frutta secca.

Al palato l'attacco è cremoso, accompagnato da note di pasticceria, pane tostato, pan pepato e pera matura abbinati a frutta secca legato all'allevamento in legno.

L'ampiezza sottolinea il carattere prezioso di questa nuova cuvée, armonioso e complesso.le.

## VINIFICAZIONE

Pressa automatica con piastra inclinata (PAI Coquard)

Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

Allevamento in botti grandi con il metodo Solera








## DOSAGGIO

8 g/l

## ABBINAMENTO PIATTI E CHAMPAGNE

Sottile come aperitivo, questa cuvée con molteplici espressioni si sposa bene anche con pesce alla griglia e carne bianca arrostita con sapori di bosco, o piatti con abbinamenti dolce-salato.

## RICONOSCIMENTO

-  Medaglia d'Oro al Decanter 2020 - 95 Punti
-  Medaglia d'Oro al Frankfurt International Trophy 2020
-  Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles 2019
-  Medaglia d'Oro al Concours International de Lyon 2019
-  Medaglia d'Oro alla International Challenge Gilbert & Gaillard 2018
-  Medaglia d'Oro al Concours Glass of Bubbly 2018
-  Medaglia d'Argento al Concours Général Agricole 2019



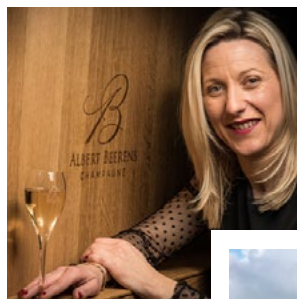
# LA TENUTA ALBERT BEERENS

Champagne Albert Beerens, tenuta di famiglia dal 1862, lavora nel rispetto dell'ambiente con la certificazione Terra Vitis ed è membro dei Vignerons Indépendants de Champagne. L'azienda si estende su 7 ettari di vigneto dove vengono coltivati 5 vitigni che daranno vita a vini con la denominazione Côte des Bar.

Anne-Laure Beerens, una viticoltrice legata alla sua terra, ha ereditato dai suoi antenati la forza e la volontà. La nonna Lucette Poissenot, donna di carattere e il padre Albert Beerens, un vignaiolo impegnato che ha sviluppato il vigneto, sono i modelli che ispirano il temperamento e la dedizione di Anne-Laure all'azienda di famiglia.

Come degna erede dei suoi avi, Anne-Laure ha rilevato la tenuta di famiglia potenziandola insieme a Olivier Desfossé, che ha portato la sua padronanza nell'agronomia e nell'arte della vinificazione. A loro si è recentemente unita Marie-Eve Beerens dando vita ad un trio davvero vincente, guidato dalla passione per la terra, il vino e la condivisione.

Da questa cultura sono nati 6 Champagne eleganti e raffinati, che hanno ricevuto molteplici medaglie. Vinificate in serbatoi di acciaio inox, con invecchiamento in botti di rovere, le cuvées riflettono tutte le espressioni della Côte des Bar.



Tenuta certificata Terra Vitis - Etichetta in viticoltura sostenibile e ragionata

Champagne Albert Beerens  
37 Rue Blanche  
10200 Arrentières - France  
[www.champagnebeerens.com](http://www.champagnebeerens.com)  
[contact@champagnebeerens.com](mailto:contact@champagnebeerens.com)  
Tél : 03.25.27.11.88

Il nostro referente in Italia :  
Carlo Dugo  
Enosis  
[dugo@enosisrli.it](mailto:dugo@enosisrli.it)  
fisso : +39 0683663517  
cell : +39 3462259519

