

Brut Chardonnay

Chardonnay, AOC CHAMPAGNE



FOURNISSEUR :
Champagne Nicolas Feuillatte



TERROIR : Craie champenoise

CEPAGE : Chardonnay (100%)

VINIFICATION / ELEVAGE : Méthode champenoise, vieillissement en cave de 6 ans minimum

MISE EN BOUTEILLE : En région de production

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur Robe aux reflets dorés, fines bulles

Arômes Nez aux notes de fleurs blanches, parfums subtils d'agrumes, poire, tilleul, aubépine

Saveurs Bouche d'une belle ampleur, attaque vive, finale complexe

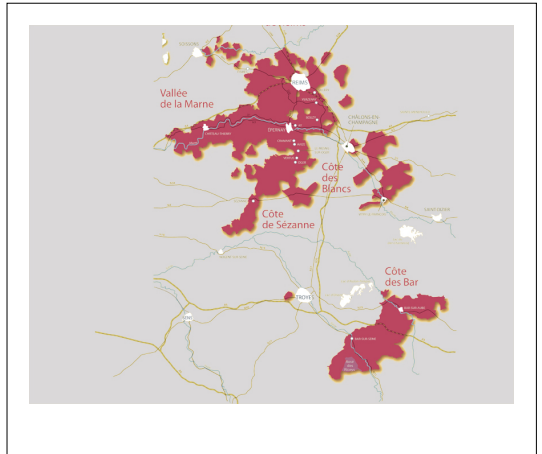
CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	75	6	502107

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Foie gras, Amuse-bouches

Température de service : A l'apéritif: 7 - 8°



CARTE DES VINS

Champagne AOC Brut Chardonnay
Subtil et fin, un champagne tout en souplesse et en générosité qui fait la part belle aux parfums de fleurs.