

# Veuve Renard de Beaumont Brut

## AOP CHAMPAGNE

### FOURNISSEUR :

Champagne Charles Mignon



**TERROIR :** Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

**CEPAGE :** Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Traditionnelle.

**MISE EN BOUTEILLE :** Par Mignon pour C10

### NOTE DE DEGUSTATION :

#### Couleur

Robe : jaune pale, bulle fine.

#### Arômes

Nez : fin et élégant de fruits blancs.

#### Saveurs

Bouche : vive et fraîche sur des arômes de fleurs blanches et de fruits fins.

### CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

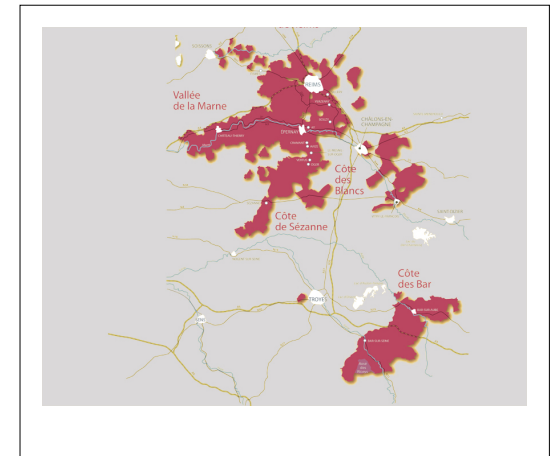
Bouteille	75	6	502008
Bouteille	150	6	502007

### CONSEIL DE SERVICE :

#### Accords mets :

Terrines de la mer, Tapas, Mélanges salés, Légumes crus, Amuse-bouches

Température de service : 9 - 10°



### CARTE DES VINS

#### Champagne AOP Veuve Renard de Beaumont Brut

Un joli Champagne sur le fruit et la fraîcheur.

