

Palmes d'Or Brut Vintage

AOC CHAMPAGNE

FOURNISSEUR :
Champagne Nicolas Feuillatte



TERROIR : Craie champenoise

CEPAGE : Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%)

VINIFICATION / ELEVAGE : Méthode champenoise, vieillissement de 9 ans minimum

MISE EN BOUTEILLE : En région de production

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur Robe d'un jaune ivoire, limpide et brillant, bulles très fines et délicates

Arômes Nez marqué par des arômes de fleurs blanches et de miel

Saveurs Bouche nette sur les bulles fines dévoilant une très belle minéralité, grande structure

CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

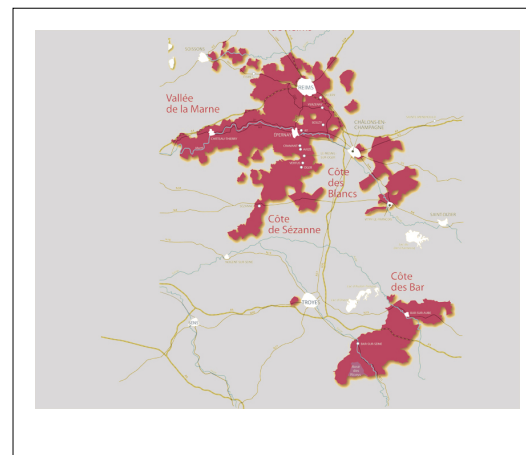
Bouteille	75	6	502115
Bouteille	150	3	502116

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Amuse-bouches, Crustacés, Poissons à chair blanche

Température de service : 10 - 12°C



CARTE DES VINS

Champagne AOC Palmes d'Or Brut Vintage

L'apogée du savoir faire de la marque: un Champagne idéal pour un moment d'exception!

