



Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger, Salon

Un champagne culte pour connaisseurs, extrêmement rare et recherché dans le mo

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Salon
Elevage:	120 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0304302

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger
Salon

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, J. Robinson 19/20, Wine Spectator 98/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	120 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés