



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Champagne de vigneron 100% Chardonnay

Beschreibung:

À Cuis, petit village classé premier cru de la Côte des Blancs, tout tourne autour du Chardonnay, le plus noble des cépages de Champagne. Surtout réputée pour ses Blancs de Blancs, la commune doit également sa renommée à la famille Michel, qui suscite l'enthousiasme avec son champagne millésimé qu'elle laisse vieillir longuement en bouteille.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux. Bouquet aux notes d'agrumes, de fleurs blanches, de brioche fraîche et d'amandes. En bouche il est frais, concentré et minéral. Fine effervescence et joli fruité de Chardonnay. C'est un champagne millésimé de grande qualité, séduisant jusque dans la longue finale.

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:	Paul Michel
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0493714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés