



Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Le champagne qui ravira connaisseurs et amateurs

Beschreibung:

Dieser Champagner ist ein wahres Erlebnis für Liebhaber purer Geschmackserlebnisse.

Degustationsnotiz:

Jaune clair doré, mousse fine. Au nez raisin rouge fraîchement pressé, fruits rouges, notes florales et d'agrumes. Puissant et intense en bouche avec de merveilleux arômes de pêche de vigne et d'herbes de prairie, ainsi que de sublimes notes épicées. Enthousiasmant et impressionnant, un Champagne élégant et précis jusqu'à la longue finale. Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi parfaitement les fruits de mer, les sashimis ou le fromage de chèvre frais.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: André & Michel Drappier

Elevage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 10729--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage

André & Michel Drappier

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés