



Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Überragendes Genuss-Preis-Verhältnis

Beschreibung:

Pures Champagner-Vergnügen

Degustationsnotiz:

Jaune doré clair. Délicat bouquet de fruits jaunes. Bouche expressive, parfaitement équilibrée et de belle ampleur, beaucoup de complexité. Les nobles cépages Chardonnay et Pinot noir se marient en un parfait Champagne. Un délice avec les viandes blanches, la volaille ou le fromage.

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: De Saint-Gall

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 11040--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés