



Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Des meilleures terroirs Grand Cru de la Champagne

Beschreibung:

De Saint-Gall possède presque exclusivement des parcelles Grand-Cru et Premier-Cru dans tous les emplacements remarquables de la Champagne. La Maison de Champagne est établie dans le village Grand Cru d'Avize de la Côte des Blancs et naturellement spécialisée dans les Chardonnays – donc Blanc de Blancs.

Degustationsnotiz:

Jaune paille lumineux. Joli bouquet d'agrumes frais avec des nuances salées et minérales. Très précis, clair comme de l'eau de roche, ample, du calcaire liquide, très minéral et direct. Un Champagne haut de gamme pour les connaisseurs, provenant uniquement des meilleurs parchets Grands Crus de Champagne.

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):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11043--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés