



## Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Superbe champagne millésimé

### **Beschreibung:**

De Saint-Gall possède presque exclusivement des parcelles Grand-Cru et Premier-Cru dans tous les emplacements remarquables de la Champagne. Sur le site Grand Cru Avize de la Côte des Blancs, seul le chardonnay blanc est cultivé.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair transparent, mousse délicate. Au nez, sublimes notes de torréfaction, de pierre liquide et de citron vert. En bouche, il est complexe et opulent, ultra-frais et très élégant. Un mariage idéal de vivacité, de puissance et de structure, il révèle toute la finesse d'un Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs. Longue finale.

### **Accompagne idéalement:**

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

### **Servierempfehlung:**

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Produzent:</b>	De Saint-Gall
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1104413

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs  
De Saint-Gall

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Bien frais à 6-10 degrés