



Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Champagne millésimé très recherché

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

Pays d'origine:	France
Produzent:	De Saint-Gall
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1104415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés