

2007 Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger



Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Taittinger
Notation(s):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Elevage:	4 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0458707

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs
Taittinger

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés