

2007 Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger



Elaboration:	4 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Vol. alcool:	12.5 %
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.
Service:	Bien frais à 6-10 degrés
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Producteur:	Taittinger Champagne
Emballage:	Carton de 6 + étui
Référence:	0458707075CE100

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:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés