



2010 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Un excellent champagne millésimé

Description:

Dans le village de Cuis, la famille Michel produit un premier cru d'exception, composé à 100% de Chardonnay. Le très convoité Blanc de Blancs millésimé vieillit au moins 8 ans en bouteille, et les «remueurs» le manipulent avec le plus grand soin avant de procéder à son dégorgement. Des bulles de luxe pour les instants précieux, à un tarif presque imbattable.

Note de dégustation:

Jaune pâle et brillant. Nez fruité aux séduisantes notes d'agrumes, d'abricots, de noisettes grillées et de brioche. Un Champagne millésimé dont la magnifique effervescence dévoile une grande finesse, d'une onctuosité envoûtante avec une profondeur et une complexité incroyables. Finale longue avec des notes subtiles de vanille et de brioche.

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:	Paul Michel
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0493710

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés