



Champagne Brut Classic

Deutz

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:	Deutz
Notation(s):	Falstaff 93/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Référence:	18180--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Classic

Deutz

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 93/100
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés