



2009 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, 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):	
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Référence:	1818109

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés