



## Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Drappier

**Notation(s):**

Score 19/20

**Elevage:**

36 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc

**Référence:**

10727--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Extra-Brut Clarevallis

Drappier (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Pinot Blanc
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés