



Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Note de dégustation:

Jaune doré clair. Délicat bouquet de fruits jaunes. Bouche expressive, parfaitement équilibrée et de belle ampleur, beaucoup de complexité. Les nobles cépages Chardonnay et Pinot noir se marient en un parfait Champagne. Un délice avec les viandes blanches, la volaille ou le fromage.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne De Saint-Gall

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Référence:

11040--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés