



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

La maison de champagne aux 4 étoiles

Description:

De Saint-Gall possède quasi exclusivement des parcelles grand cru et premier cru dans tous les meilleurs vignobles de Champagne. La maison de champagne est implantée dans le village classé grand cru d'Avize, sur la Côte des Blancs. Elle est ainsi spécialisée dans les Chardonnays – c'est-à-dire les Blancs de Blancs. Dans les principaux guides de la région Champagne, De Saint-Gall est noté 4 étoiles sur 5.

Note de dégustation:

Joli jaune pâle. Le bouquet et la bouche révèlent des arômes de fleurs blanches et de tilleul. La bouche délicate et sous-tendue d'une minéralité vivifiante démontre toute la précision des célèbres sols calcaires de la Champagne. Finale longue, intense et puissante.

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):

100% Chardonnay

Référence:

11042--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés