



Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Des meilleures terroirs Grand Cru de la Champagne

Description:

De Saint-Gall possède presque exclusivement des parcelles Grand-Cru et Premier-Cru dans tous les emplacements remarquables de la Champagne. La Maison de Champagne est établie dans le village Grand Cru d'Avize de la Côte des Blancs et naturellement spécialisée dans les Chardonnays – donc Blanc de Blancs.

Note de dégustation:

Jaune paille lumineux. Joli bouquet d'agrumes frais avec des nuances salées et minérales. Très précis, clair comme de l'eau de roche, ample, du calcaire liquide, très minéral et direct. Un Champagne haut de gamme pour les connaisseurs, provenant uniquement des meilleurs parchets Grands Crus de Champagne.

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):

Parker 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

11043--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
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