



2012 Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Noble Champagne Blanc de Blancs Vintage

Description:

De Saint-Gall possède presque exclusivement des parcelles Grand-Cru et Premier-Cru dans tous les emplacements remarquables de la Champagne. Sur le site Grand Cru Avize de la Côte des Blancs, seul le chardonnay blanc est cultivé.

Note de dégustation:

Jaune clair transparent. Délicate effervescence et sublimes notes toastées, pierre liquide, citron vert. Bouche complexe et opulente, à la fois ultra-fraîche et pleine de finesse. Le grand millésime 2012, reflète parfaitement les meilleurs terroirs Grand Cru de la Côte des Blancs. Finale persistante.

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 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1104412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés