



2013 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Champagne millésimé, produit à partir de l'élégant cépage Chardonnay

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Bouquet aux notes d'agrumes, de fleurs blanches, de brioche fraîche et d'amandes. En bouche il est frais, concentré et minéral. Fine effervescence et joli fruité de chardonnay. C'est un champagne millésimé de grande qualité, séduisant jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Paul Michel
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0493713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés