



Champagne Le Réserve

Extra Brut, Billecart-Salmon

Nota di degustazione:

Armonia ed equilibrio. Le Réserve è uno champagne arioso, sottile e armonioso. È un assemblaggio di varietà di uve di tre annate: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti dai migliori siti della Marna.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Billecart-Salmon
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Numero di articolo:	14003--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Le Réserve

Extra Brut
Billecart-Salmon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Maturità:	Pronto da bere
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi