1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2016



Champagne Edwige François - So

Champagne Edwige François

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Dry
GRAPE VARIETY	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	To be drunk now

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. Joli nez gourmand de fruits blancs, poire, pomme reinette, raisin blanc. Bouche douce et ronde avec une sucrosité maîtrisée et d'agréables notes de sureau. Finale un peu exotique. Servir vers 8° dès l'après-midi.

Tasted in 16/11/2015

PAIRING DISHES

Chaource cheese
Pear charlotte
Partially-cooked duck foie gras

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Champagne Edwige François
68 AVENUE FERNAND DROUET
02310 CHARLY SUR MARNE
Phone : 0033223821126
www.champagne-francais.com