



Marie Demets - Cuvée 19Ème Siècle - Brut



FICHA TÉCNICA

Categoría: 2
Color: Blanco
Denominación: Champagne
Variedad(es): Pinot noir , Chardonnay
Región: Champagne
País: Francia
Precio:

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe se pare d'or puis rapidement une palette aromatique complexe se diffuse. Un bouquet de fleurs composé de pivoines, de lilas, soutenu par des notes de miel, annonce une bouche grasse, pâtissière (pain d'épices). Ce champagne vineux, gourmand soutiendra un repas sans difficulté. Le mariage du pinot et du chardonnay est ici une vraie réussite.

MARIDAJES PLATO

Vieiras
Gratinado de cangrejos de río
Ostras escalfadas al caviar

PUNTOS DE VENTA

Marie Demets
7 RUE DES VIGNES
10250 GYÉ SUR SEINE
Tel : 0033325382330
<http://www.champagnemariedemets.fr>