



Champagne Comtesse la Fée Millésime 2013



FICHA TÉCNICA

Añada: 2013

Categoría: 2

Color: Blanco

Denominación: Champagne

Variedad(es): Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

Región: Champagne

País: Francia

Precio:

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune, dorée, brillante, parsemée de bulles fines et discrètes. Joli nez de mûre et mature d'un champagne complexe aux arômes d'amandes grillées, de miel, de poire rôties, de meringue et d'une pointe de noix. Bouche vineuse qui tapisse le palais de saveurs pâtisseries et de gentiane. Un champagne complexe à maturité à servir sur des poissons crévés.

MARIDAJES PLATO

Filetes de pescado a la crema

PUNTOS DE VENTA

SARL Stella51000 (Champagne
Comtesse la Fée)
4BIS RUE DÉSIRÉ JACQUEMINET
51360 VAL DE VESLE
Tel : 0033326076313
<http://www.comtesselafee.fr>

Bodeguero independiente : Le bidules
caviste
<https://lebidulecaviste.fr/>