1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024
★★



Saignee de Meunier

Champagne g. Mahe

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rose cuivrée intense, brillante gorgée de micro bulles qui éclatent en surface libérant des notes de grenadine, de rose, de framboise et de biscuit rose de Reims ! Bouche tonique relevée par les bulles qui jouent un rôle majeur apportant vinosité, structure et digestibilité. Une finale tout en fraîcheur aux saveurs de fraise fraîches et de pin. De l'élégance qui vous ouvrira l'appétit !

Dégusté le 17/01/2024

ACCORDS METS

Bar grillé
Chèvre de Selles sur cher
Tartare de bar et d'agrumes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne g. Mahe
11 RUE PRINCIPALE, LA CHAPELLE HURLAY
51700 CHAMPVOISY
Tel : 0033674123344
www.champagnegmahe.fr