



Clos Bourmault



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une couleur dorée intense qui ne fait pas son âge, un nez qui évoque la bergamote, la fleur de lys, les pommes rustiques. Il y a des nuances d'amandes fraîches et des zestes d'orange sanguine à l'aération. Un millésimé intense, un vrai Champagne de gastronomie à la bulle fondante et aux saveurs quelque peu évoluées. Minérale et crayeuse, la longue fin de bouche s'étire sur la noisette et une évocation de sous-bois très automnal. Langouste rôtie, bar en écailles de pommes de terre et pour un plaisir encore plus coupable, à savourer sur un soufflé au vieux comté.

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Bar grillé
Comté

LIEUX DE VENTE

Champagne Christian Bourmault
41 rempart du midi
51190 avize
Tel : 0033326597941