



Marie Demets - Cuvée 19Ème Siècle - Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS 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.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Gratin d'écrevisses
Hûîtres pochées au caviar

LIEUX DE VENTE

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