



Georges Vesselle - Grand Cru - Brut Zéro Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2004
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

C'est une robe de soirée que l'on découvre avec des reflets jaune or. Charmants arômes d'abricot confit égayés d'une pointe de noisette. Attaque fraîche, amandée. Un Champagne aromatique qui finit sur une note briochée.

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Bar grillé

LIEUX DE VENTE

Sarl Diffusion Georges Vesselle
16 rue des Postes
51150 Bouzy
Tel : 0033326570015
<http://www.champagne-vesselle.fr>

Nicolas

<http://www.nicolas.com/>

Caviste indépendant : La Boîte à Vins

Caviste indépendant : La Cave de
Tolbiac

<http://lacavedetolbiac.com/>