



## Didier Ducos Et Fils - Brut Millésimé



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2003

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Champagne

**Cépage(s):** Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier)

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*On peut rêver en mirant les bulles qui ondulent comme un tissu moiré. Un nez complexe, mélange de fleurs et d'acacia, il évolue vers des notes citronnées. Richissimes saveurs de fruits, d'amande fraîche et de brioche maison. Ultime pointe minérale pour un grand moment.*

#### ACCORDS METS

Canard à l'orange  
Côte de veau aux morilles  
Saumon à l'oseille

#### LIEUX DE VENTE

Champagne Didier Ducos Et Fils  
9 bis rue Julien DUCOS  
51530 SAINT MARTIN D'ABLOIS  
Tel : 0033326599339  
<http://www.champagnedidierducos.com>