

Gérard Gratiot - Millésimé - Brut

Champagne Gratiot & Cie

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2002
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Or vert, la robe est nette. Le nez discret laisse apparaître des senteurs de sous-bois. En bouche, la légère note acidulée qui apparaît au départ s'estompe progressivement pour inviter le miel et des notes grillées.

Dégusté le 12/12/2009

ACCORDS METS

Homard grillé
Sandre au beurre blanc
Caviar

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Gratiot & Cie
27 AVENUE FERNAND DROUET
02310 CHARLY SUR MARNE
Tel : 0033323820689
www.champagne-gratiot.com