



Gérard Gratiot - Millésimé - Brut



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2002

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Homard grillé
Sandre au beurre blanc
Caviar

LIEUX DE VENTE

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