1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011



Moet & Chandon - Grand Vintage

Moet & Chandon - Mhcs

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 dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Parfait assemblage des 3 cépages pour un Champagne à la forte personnalité. L'orange confite s'exprime et on glisse sur des saveurs de pain à l'ancienne. Sa présence est à marier avec une poularde, pour la meilleure expression sans aucun doute.

Dégusté le 18/11/2011

ACCORDS METS

Filet de sole
Poularde en croûte de sel
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Moet & Chandon - Mhcs
9, AVENUE DE CHAMPAGNE
51200 EPERNAY
Tel : 0033158976968
www.moet.com

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : La Grande Epicerie de paris
www.lagrandeepicerie.fr