



Moët & Chandon - Grand Vintage



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

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

Moët & Chandon - Mhcs
9, AVENUE DE CHAMPAGNE
51200 EPERNAY
Tel : 0033158976968
<http://www.moët.com>

Caviste indépendant : La Grande
Epicerie de paris
<http://www.lagrandeepicerie.fr/>