



Champagne Gremillet - Sélection



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe très brillante aux petits reflets verts presque argentés. Le nez est élégant, complexe. Délicieuse impression de promenade d'automne dans les bois : un peu de champignon frais, une touche de fougère. La bouche ne nous détourne pas de notre chemin avec en plus un côté frais et aérien. Finale sur l'élégance qu'on associerait avec plaisir à un fromage de Valençay.

ACCORDS METS

Chèvre de Valençay

LIEUX DE VENTE

Champagne Gremillet
ENVERS DE VALEINE
10110 BALNOT SUR LAIGNES
Tel : 0033325293791
<http://www.champagnegremillet.fr>

Caviste indépendant : La cave du Roy

Caviste indépendant : Cave la Croisette

Caviste indépendant : Le Caviste Du
Grand Four