1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Champagne Guy Charlemagne - Blanc de Blancs Grand Cru

Champagne Guy Charlemagne

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2008
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune avec de petits reflets or. Remarquables bulles très fines, belle persistance, mousse crémeuse. Le nez est fin et élégant, avec des notes de grillé, de brioche, un peu mentholé. Ce vin nous titille les narines. En bouche, c'est de la dentelle (de haute couture), façon dentelière du Puy-en-Velay, petites notes de miel par ici, un peu de coing par-là, une touche exotique et toujours cette trame vineuse presque crémeuse. Très très bon. Un grand Champagne.

Dégusté le 18/11/2013

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Coquilles St-Jacques
Escalope de dinde à la crème

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Guy Charlemagne
4 RUE DE LA BRÈCHE D'OGER
51190 LE MESNIL SUR OGER
Tel : 0033326575298
www.champagne-guy-charlemagne.fr