



Champagne Guy Charlemagne - Blanc de Blancs Grand Cru



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2008
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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