1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Champagne Du Rédempteur - Millésime 2000

Champagne Du Redempteur

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2000
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

De très fines bulles qui accompagnent un joli nez très agréable, de fruits blancs, d'infusion contenant du thym, du citron et de la mirabelle, une touche épicée. La bouche fraîche est soutenue par la puissance du millésime. La structure finale affiche des arômes de fruits secs, de noisettes grillées. Un vin fin et délicat qui va crescendo et qui évolue au fur et à mesure de l'aération.

Dégusté le 18/11/2014

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Saumon fumé
Crème brulée

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Du Redempteur
30 ROUTE D'ARTY
51480 VENTEUIL
Tel : 0033326584837
www.redempteur.com