1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014

★★

♥ COUP DE COEUR



Champagne Edwige François - Magic Vintage

Champagne Edwige François

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2006
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Le vin a besoin d'aération pour révéler un nez d'épices comme le curry rouge de Madras. La bouche, fraîche, gourmande et efficace laisse place à une finale très agréable, toute en rondeur. Un vin à boire dans l'immédiat pour profiter de tout son potentiel.

Dégusté le 18/11/2014

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Edwige François
68 AVENUE FERNAND DROUET
02310 CHARLY SUR MARNE
Tel : 0033223821126
www.champagne-francais.com