1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Champagne Edwige François - Tradition

Champagne Edwige François

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

On se délecte d'un beau nez de pâtisserie, rappelant la tarte chaude aux mirabelles, avec des notes de vanille. Accents très aromatiques accompagnés d'une finale florale. Il s'ébroue aux accents de fruits blancs et secs, un vin très agréable qui présente un bel équilibre. Il remplit parfaitement son rôle festif.

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