1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016
★★



Champagne Guy Charlemagne - Mesnillésime

Champagne Guy Charlemagne

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2005
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Extra-brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe, jaune assez soutenu aux reflets dorés. Joli nez qui nous emmène d'abord dans un champ de fleurs bien épanouies puis qui évolue sur la brioche. Bouche mature aux fines notes toastées avec une pointe d'amertume. Notes de cuir fin, de vanille et noix. Finale complexe et puissante. Servir vers 8° sur un brochet.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Chapon farci
Brochet
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

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