



Champagne Guy Charlemagne - Mesnilésime



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2005
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Chapon farci
Brochet
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

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>