1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Edwige François - Réserve

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

Belle robe légèrement dorée, lumineuse. Nez original très pâtissier aux notes d'amande, de fleurs blanches épanouies et de cake. Bouche avec beaucoup de personnalité qui se recentre en permanence sur l'Amaretto, le Touron, le macaron et tous les arômes autour de l'amande, avec une pointe de café en fin de bouche. Servir vers 8°.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Crottin de Chavignol
Poulet au champagne
Crème caramel

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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