



Champagne Edwige François - Réserve



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Pinot meunier (& Meunier) , Chardonnay , Pinot noir

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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°.

ACCORDS METS

Crottin de Chavignol
Poulet au champagne
Crème caramel

LIEUX DE VENTE

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