1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Edwige François - So

Champagne Edwige François

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Sec
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. Joli nez gourmand de fruits blancs, poire, pomme reinette, raisin blanc. Bouche douce et ronde avec une sucrosité maîtrisée et d'agréables notes de sureau. Finale un peu exotique. Servir vers 8° dès l'après-midi.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Chaource
Charlotte aux poires
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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