



## Champagne Edwige François - So



### 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 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.*

#### ACCORDS METS

Chaurce  
Charlotte aux poires  
Foie gras de canard mi-cuit

#### LIEUX DE VENTE

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