



Gratiot & Cie - Almanach N°4 - Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2008

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, brillante. Fin cordon de bulles. Beau nez complexe d'épices douces, un peu de vanille. En bouche, joli jus fruité, mature aux soupçons grillés. Servir sur des toasts grillés et du magret fumé.

ACCORDS METS

Magret de Canard fumé
Cailles aux raisins
Sushis

LIEUX DE VENTE

Champagne Gratiot & Cie
27 AVENUE FERNAND DROUET
02310 CHARLY SUR MARNE
Tel : 0033323820689
<http://www.champagne-gratiot.com>