



Gratiot & Cie - Désiré Gratiot



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2006

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune doré assez pâle. Nez dégagant une grande finesse, la verveine, le tilleul évoluant vers le nougat. La bouche est harmonieuse, vineuse et mature aux forts accents grillés. Joli jus fondu, juste très bon. Essayer sur un foie gras en terrine.

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Saint jacques au safran
Crustacés

LIEUX DE VENTE

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