



Champagne Gaudinat-Boivin - Cuvée Origine



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot meunier (& Meunier)
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée aux reflets paille. Présence de bulles fines discrètes. Nez typé qui fleure bon le clou de girofles, les champignons et l'humus frais. En bouche, attaque sur une belle effervescence, notes de gentiane, chair juteuse, salivante. Finale un peu grillée et fruit sec. Servir sur des huitres gratinées.

ACCORDS METS

Chaurce
Tournedos aux morilles
Huîtres au champagne

LIEUX DE VENTE

Champagne Gaudinat Boivin
6, RUE DES VIGNES LE MESNIL LE
HUTTIER
51700 FESTIGNY
Tel : 0033326580152
<http://www.champagne-gaudinat-boivin.fr>