1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020

♥ COUP DE COEUR



Champagne Château d'Avize Millésime 2012 Extra-Brut

SAS du Château d'Avize

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Extra-brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Majestueuse robe jaune dorée scintillante parsemée de micro-bulles qui éclatent en surface libérant des senteurs complexes briochées, fleur d'oranger, miel frais et vanille. Un peu d'anis étoilé et de chlorophylle à l'aération . Grande complexité qui se confirme en bouche. Un Champagne vineux, aux saveurs coing et noisette pour revenir en finale nous titiller le palais. Un vin de Champagne qui tiendra tête à la haute gastronomie.

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Chaource
Sandre au beurre blanc

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS du Château d'Avize
26, RUE PASTEUR
51190 AVIZE
Tel : 0033310250030
champagnesduchateaudavize.fr