



Champagne Château d'Avize Millésime 2012 Extra-Brut



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Chaource
Sandre au beurre blanc

LIEUX DE VENTE

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