



Champagne Breton Fils - Blanc de Blancs



FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Avec sa splendide robe jaune or aux reflets verts, très brillante, parée de microbulles qui éclatent en surface libérant des senteurs délicates de foin frais, de beurre frais, de citron vert et d'amande. Grande complexité qui invite à la dégustation. Belle et franche attaque nerveuse et tonique à l'accent minéral qui titille les papilles. Des saveurs fraîches mentholées, eucalyptus et chlorophylle nous envahissent et invitent à prolonger le plaisir. Beau Champagne délicat et équilibré à servir dès l'apéritif ou sur des poissons crus.

ACCORDS METS

Risotto
Carpaccio de thon
Feuilletés aux fruits de mer

LIEUX DE VENTE

Scev Champagne Breton Fils
12 RUE COURTE PILATE
51270 CONGY
Tel : 0033326593103
<http://www.champagne-breton-fils.com/>