1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



SARL Champagne Néret - Vély Brut Blanc de Noirs

SARL Champagne Néret - Vély

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Belle présence de bulles fines formant une crème en surface et offrant des arômes toniques et fruités de pêches, d'agrumes, de meringue et de foin. Attaque en bouche franche et nerveuse d'un Champagne net et droit à la chair tonique et aux saveurs d'herbes fraîches, de fleur de sureau et de citron. Il sera le compagnon de vos apéritifs ! Servir à 8 degrés.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Quiche Lorraine
Côte de boeuf à la moelle
Pommes de terre au lard

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SARL Champagne Néret - Vély
333 RUE DES SOURCES , FONTAINE AU BRON
51210 VAUCHAMPS
Tel : 0033676800858
champagne-neret-vely.fr