



## Champagne Comtesse la Fée Tradition



### FICHE TECHNIQUE

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Champagne

**Cépage(s):** Chardonnay , Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier)

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Jolie robe, dorée brillante et scintillante parée de bulles fines et dynamiques qui éclatent en libérant des senteurs de fruits jaunes, d'amande, de chèvreffeulle et de coing, très inspirantes. Bouche dynamique avec une attaque franche de bulles nerveuses aux saveurs de nougat, de sucre d'orge et d'orange confite. Un champagne qui joue entre saveurs toniques et pâtisseries. Servir dès l'apéritif sur des bouchées.*

### LIEUX DE VENTE

SARL Stella51000 ( Champagne  
Comtesse la Fée)  
4BIS RUE DÉSIRÉ JACQUEMINET  
51360 VAL DE VESLE  
Tel : 0033326076313  
<http://www.comtesselafee.fr>

Caviste indépendant : Le bidules  
caviste  
<https://lebidulecaviste.fr/>