



Champagne Pinot Noir

Grands Cépages



ENCEPAGEMENT : 100% Pinot Noir.

DEGUSTATION :

Robe dorée arborant un cordon fin et persistant. Le nez nous fait découvrir des arômes fruités (pruneau qui commence à cuire, pêche et abricot), ainsi que des arômes floraux marqués par la violette. La bouche complète, l'élégance du nez avec un équilibre magnifique agrémenté de zeste de citron avec une finale légèrement fumée.

ACCOMPAGNEMENT:

Un vin élégant, bien équilibré, à déguster sur une brioche ou bien avec un canard aux abricots. Un régal des papilles pour les amateurs de repas au Champagne.

LOGISTIQUE :

Bouteille: 750ml

Carton: 9 bouteilles

Palette 120x80 :45 cartons x 9 bouteilles= 405 bouteilles