



Grande Réserve

— France — Champagne

Une belle robe jaune or qui met en valeur les fines bulles qui montent dans le verre. Le nez est agréable et frais, sur des parfums floraux, des notes briochées très gourmandes. La bouche est bien équilibrée, ample et caressante, avec une petite touche vanillée et une acidité rafraîchissante.

Note de dégustation

Ce champagne est sans aucun doute un indispensable à avoir en cave pour vos occasions ou juste pour le plaisir de s'ouvrir une bonne bouteille de Champagne. Une des meilleures ventes du Club !

Commentaires

Médaille D'Or
Concours Général Agricole

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Degré d'alcool	12%
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Couleur du vin	Blanc

Allergènes	Contient des sulfites
Type de vin	Effervescent
Pays	France
Région	Champagne