



Chanoine Frères Réserve Privée, 2014, A.O.P Champagne Brut Millésimé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut Millésimé**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

10°-12°

Robe

La robe est profonde avec de très beaux reflets qui soulignent des bulles d'une grande finesse.

Nez

Le nez est expressif et s'ouvre sur des notes de bourgeons de cassis pour évoluer vers plus de complexité pour retrouver des épices accompagnées de délicates senteurs de caramel.

Bouche

La bouche ample et structurée autour d'arômes de fruits comptés se prolonge sur des notes de réglisse pour s'achever sur une finale savoureuse et délicate.

Accords mets-vins

Fromage, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.