



De Castellane, A.O.P Champagne Demi-Sec

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Demi-Sec**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12% vol**

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

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Un jaune doré intense et soutenu.

Nez

Nez de fleurs blanches, de rose, de pêche, de canelle et de noisette.

Bouche

En bouche, sensation suave et moelleuse avec une pointe de pêche, d'épices et de fruits compotés.

Accords mets-vins

Apéritif, Volaille, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

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