



De Castellane, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

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

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

Robe or pâle, mousse fine et généreuse.

Nez

Au nez, le parfums de fleurs blanches, de compote de fruits frais et de brioche, confèrent au vin son élégance et sa finesse.

Bouche

En bouche, les arômes évoluent vers des notes de vanille, de fruits à chair blanche et de pain d'épices.

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.