



Demoiselle Vranken E.O., 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 : **12.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

9°

Robe

La robe est brillante, avec des bulles très fines et un beau cordon de mousse.

Nez

Le nez fait apparaître des arômes d'amande douce, de coing, évoluant sur des notes florales.

Bouche

La bouche a une attaque vive et fraîche. Les arômes de fruits jaunes persistants. Un vin fin et structuré, vineux avec une belle longueur en bouche.

Accords mets-vins

Légumes

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

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