



Mallol-Gantois "Réserve", A.O.P Champagne Brut Grand Cru

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

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

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **12% vol**

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



La Dégustation

Température de service

8°

Robe

Robe or clair.

Nez

Un nez délicatement floral, puis les agrumes entrent en scène.

Bouche

La bouche est gourmande et fraîche.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Mallol-Gantois "Réserve"

Bernard Mallol est établi à Cramant, son vignoble de 7 ha est implanté sur ce grand cru et dans le village voisin de Chouilly, également classé en grand cru. Dans ce secteur nord de la Côte des Blancs, le chardonnay règne en maître.



Champagne

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