



# Vranken Nature, 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 2 à 5 ans : Peut être conservé**

## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Robe jaune pâle, légèrement ambrée. Beau cordon de mousse persistant.

### Nez

Un nez complexe et élégant qui fait apparaître des arômes de fruits mûrs évoluant sur des notes briochées, presque grillées.

### Bouche

La bouche est ample et ronde, avec une belle puissance, tout en restant assez vif. La première bouche est amande évoluant sur des notes de pêche blanche, marmelade avec une fine bouche persistante.

### Accords mets-vins

Apéritif, 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.