



2013 Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Superbe champagne millésimé

Description:

De Saint-Gall possède presque exclusivement des parcelles Grand-Cru et Premier-Cru dans tous les emplacements remarquables de la Champagne. Sur le site Grand Cru Avize de la Côte des Blancs, seul le chardonnay blanc est cultivé.

Note de dégustation:

Jaune clair transparent, mousse délicate. Au nez, sublimes notes de torrèfaction, de pierre liquide et de citron vert. En bouche, il est complexe et opulent, ultra-frais et très élégant. Un mariage idéal de vivacité, de puissance et de structure, il révèle toute la finesse d'un Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs. Longue finale.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne De Saint-Gall

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1104413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés