



Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

93 points pour cet élixir élégant et raffiné

Description:

Champagne Saint-Réol est l'une des rares marques à commercialiser un champagne classé grand cru. Sur 319 villages viticoles, seuls 17 ont obtenu cette appellation d'origine contrôlée, dont la commune d'Ambonnay. C'est ici que Saint-Réol possède de prestigieuses parcelles où naissent des cuvées qui sont élevées sur lies pendant au moins 36 mois dans de profondes caves. À ce prix, il vaut la peine d'en acheter dès maintenant quelques bouteilles en prévision des fêtes de fin d'année.

Note de dégustation:

Jaune puissant et lumineux, mousse d'une grande finesse. Le nez donne un aperçu de son élégance au travers de ses notes de brioche, de citron vert, de pêche blanche, de calcaire mouillé, de zeste d'orange, d'herbes fraîches et de foin. En bouche, il est incroyablement complexe, dense et d'une extrême longueur. C'est un Champagne Grand Cru en pleine maturité, auquel le pinot noir apporte toute sa puissance, avec un long élevage sur lies et une acidité parfaitement intégrée, il reste de longues minutes en bouche en 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 St-Réol

Notation(s):

Decanter 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

76% Pinot Noir, 24% Chardonnay

Référence:

11778--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés