



2015 Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Champagne millésimé très recherché

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):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1104415

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): | James Suckling 92/100, 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 |