

CHAMPAGNE CLOVIS FOREST – RÉSERVE BRUT – PRODUCT OF FRANCE 12%

Ce Champagne a été entièrement élaboré par la Propriétaire Recoltant avec les grappes provenant de son propre vignoble. C'est une garantie sur l'authenticité.

Composition de la cuvée:

33% Chardonnay

33% Pinot Meunier

33% Pinot Noir

COLOUR: straw yellow with golden reflections

BUBBLES: fine, numerous and persistent

FLAVOURS: crust of bread, yeast, almond, lemon, pastry cream, orange-blossom and dandelion

TASTE: soft and crisper (mineral notes and carbon dioxide); low salivation and the finish is lemon and almond flavoured; the gustative aromatic persistency is about 4 seconds

PAIRING: aperitif