



VEUVE A. DEVAUX - LE MILLÉSIME 2008 "D" - BRUT



Vignoble: Veuve A. Devaux

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

arômes de pain grillé, d'amandes et de miel. Bulles pleines de vie, assorties d'une élégante finale.

AGRÉABLE AVEC

apéritif, foie gras, saumon fumé et caviar.

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.