



VEUVE A. DEVAUX - GRANDE RESERVE - BLANC DE NOIRS - BRUT



Vignoble: Veuve A. Devaux

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 100% Pinot Noir

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

arômes de prunes, de pommes cuites et de fruits secs. Champagne bien structuré avec des notes d'anis.

AGRÉABLE AVEC

apéritif, foie gras, saumon fumé et caviar.

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.