

CHAMPAGNE GASMAR



*blanc
de
blancs*

BRUT

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce champagne 100% chardonnay présente une belle mousse fine et onctueuse avec une jolie couleur jaune pâle au reflet vert.

Son nez est discret et fin sur les fruits blancs et des arômes floraux avec une finale gourmande.

L'attaque en bouche est minérale, la bouche est ample et fraîche avec une belle onctuosité. Ce

vin est équilibré et élégant. Idéal en apéritif entre amis autour de la piscine. Côté repas, idéal sur une entrée simple à base de fruits de mer (huîtres, homard, crabe), ou

encore sur un plat avec un poisson élaboré au beurre blanc.

Chardonnay : 100 %
Pinot Noir : 0 %
Meunier : 0 %
Vin de réserve : 15 %