

CHAMPAGNE GASMAR



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Belle effervescence constituée de bulles fines, couleur jaune dorée.

Le nez est complexe sur des notes de fruits jaunes et rouges, il reste gourmand avec en final des

arômes de fruits confits. Ce champagne vif est frais et exprime une belle acidité. Cet assemblage Meunier - Chardonnay est idéal pour les apéritifs de mariage mais également pour les apéritifs dinatoires ou chacun pourra composer son repas autour de légumes frais accompagnés de sauce légère, de tartines fromage frais/saumon, de tartines tomates - feta - basilic, de rillettes aux deux

saumons ou encore de verrines à base d'avocat. Pour les inconditionnels du champagne en dessert, il saura accompagner vos fins de repas sur des desserts légers à base de fruit.

Chardonnay : 30 %
Pinot Noir : 0 %
Meunier : 70 %
Vin de réserve : 40 %