

CHAMPAGNE GASMAR



M70's

BRUT
NATURE

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Ce champagne 100% Meunier vieilles vignes et 100% cuvée, présente une effervescence exceptionnelle, densité et finesse.

Le nez s'exprime rapidement sur une note florale avec en final une note agréable de fruits confits.

En bouche, on retrouve des notes de poire sur un très bon équilibre léger et expressif qui se termine sur des saveurs d'agrumes.

Idéal en apéritif, ou par exemple sur une entrée à base de coquilles Saint-Jacques.

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