

CHAMPAGNE GASMAR



précieuse

BRUT

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'effervescence de ce champagne est délicate et la couleur d'un très beau jaune doré. Le nez se caractérise par des notes de fruits rouges et de fruits jaunes.

Il évolue sur des notes de brioche. Ce champagne est structuré, sa bouche est ample et l'équilibre entre la puissance et la finesse est parfait.

C'est un vin de repas avec des mets à base de viande blanche accompagnée de poivrons, agrumes, le tout cuit instantanément à la plancha sur une base de sel et poivre.

Chardonnay : 50 %
Pinot Noir : 50 %
Meunier : 0 %
Vin de réserve : 30 %