

CHAMPAGNE MICHEL CHANOIR



à Nogent-l'Abbesse

Champagne Brut NATURE

CE CHAMPAGNE EST UNE CUVÉE UNIQUEMENT RÉALISÉ AVEC DU RAISIN BLANC (CHARDONNAY) ET NON DOSÉ. C'EST À DIRE QU'IL N'Y A AUCUN SUCRE RAJOUTÉ LORS DU DÉGORGEMENT.

Ce champagne se déguste en apéritif et repas, il se marie très bien avec le poisson.

Au nez :
Important et souple.

En bouche :
Vif et sec.

Ce champagne se déguste en apéritif.

Cépages :
36% Chardonnay,
15% Pinot noir,
49% Pinot Meunier

Dosage 0 g/l

Bouteille / 750ml

