



Champagne JP Gaudinat

Henri

Champagne - Blanc 2013

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Henri
Couleur :	Blanc
Millésime :	2013
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée rend hommage à Henri Gaudinat, le grand-père de l'actuel viticulteur Tony. Cet élixir 100% chardonnay ravira les amateurs de vivacité et d'agrumes. Vieillessement de 4 à 5 ans sur lattes.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, pâle, reflets or.

NEZ : Vif, subtil, arômes de fleur d'oranger, arômes de citronnelle, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de fruits frais, arômes d'iode.

BOUCHE : Complexe, délicate, acidulée, notes d'ananas, notes de citron, notes de pamplemousse, tanins élégants, très souple, minérale, corps léger, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Spécialités asiatiques



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

