



Champagne JP Gaudinat

Vieille Réserve

Champagne - Blanc 2011

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Vieille Réserve
Couleur :	Blanc
Millésime :	2011
Cépages :	Chardonnay (40%) / Meunier (20%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée vieillit de 5 à 6 ans sur latte ravira les connaisseurs de vins ayant beaucoup de maturité. Ces arômes beurrés et briochés se dégusteront à tous instants pour vos plus belles occasions.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cuivrée, profonde, reflets bronze.

NEZ : Vineux, beurré, arômes de sous-bois, arômes de truffe noire, arômes de poire, arômes de cannelle, arômes de vanille, arômes d'amande grillée, arômes de pain grillé, arômes de sous-bois, arômes de beurre.

BOUCHE : Profonde, puissante, veloutée, notes de cannelle, notes de vanille, notes de sous-bois, tanins arrondis, dur, corps puissant, forte intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Jambon de Bayonne, Poissons, Chapon à la broche, Foie gras



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

