

CHARDONNAY BRUT D'AUTREFOIS



DÉGUSTATION

Couleur : La robe est jaune avec des reflets verts. La mousse est fine, les bulles légères et le cordon reste persistant.

Nez : Au nez on trouve des arômes de fleurs, noisettes et amandes.

En bouche : sur des notes de miel d'acacia. C'est un vin rond, souple et gras avec une bonne fraîcheur.

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif, avec des fruits de mer, fromages de chèvre ou bien en dessert.

RÉGION	Vin mousseux de qualité supérieur
TYPE	Produit de France
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	6° et 8°C
POTENTIEL DE GARDE	1 à 3 ans
COULEUR	Effervescents



Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Wm>

> ou flashez le QR Code

