

Champagne Brut Carte d'Or AOC

Loriot-Pagel

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Origine	Frankreich, Champagne
Producteur	Loriot-Pagel
Expansion	méthode traditionelle
Température de service	10 bis 12 Grad Celsius
Prêt à boire	4 Jahre
Teneur en alcool	12.5 %
Prix	Decanter 88 / 20
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60110700

Beschreibung

In der Nase Aromen von Pfirsisch, weissen Blüten, feiner Zitrusfrucht und Noten von Hefegebäck. Feine Perlage. Am Gaumen ausgewogene, belebende herbe Mineralität und harmonische Vielfalt, mit herben und süsslichen Tönen, mineralischer Struktur, cremigem Fluss und feinen Reifenoten.