

Champagne Brut Nature AOC

Loriot-Pagel

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
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 89 / 20, Gault & Millau 89 / 100, IWSC
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60115700

Beschreibung

Ein Champagner mit Charakter - hell, frisch, präzise, knackig. IN der Nase weisse Früchte und weisse Blumen. Feine Perlage. Am Gaumen präzise Frische und Mineralität, weicher Schaum und feine Hefe, Elegant, toller Trinkfluss. So muss ein Brut Nature sein! Passt perfekt zu einem Comté, zu Salztoast mit Trüffeln, zu rohem Fisch, Tuna-Tartar oder Sushi.