



André Clouet brut Grande Réserve AOC Champagne

Tipo	Schaumwein
Vitigni	Pinot Noir
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	André Clouet
Maturazione	15 Monate Hefelagerung
Temperatura di servizio	8 bis 10 Grad Celsius
Maturità del consumo	1 bis 3 Jahre
Contenuto alcolico	12 %
Premi	Parker 91 / 100
Numero di articolo	60145700

Beschreibung

Der Champagner von Jean François Clouets Champagner zeigt Noten von kandierten Früchten und den Duft nach frischem Christstollen, Safran, Röstmandeln und Schokoladenstückchen. Feine Perlage. Seine Mousse ist kompakt, anhaltend und kräftig am Gaumen. Komplex im Geschmack und lang im Abgang. Ein perfekter Genuss, sei es zum Aperitif oder auch zu kulinarischen Genüssen.