

Champagne Brut Carte d'Or AOC

Loriot-Pagel

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Loriot-Pagel
Ausbau	méthode traditionelle
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius
Trinkreife	4 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Awards	Decanter 88 / 20
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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.