



Champagne Ex. Brut BdB Grand Cru P. Cray

Waris-Larmandier

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Waris-Larmandier Champagne
Expansion	Maturation en bouteille de 36 mois
Contenu	1.5 Lt
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	8- 10° C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay
Numéro d'article	43306315

Commentaires

Le Blanc de Blancs Particules Crayeuses Extra Brut Grand Cru est un champagne exceptionnel qui pousse sur les sols crayeux de la Côte des Blancs. Il reflète les caractéristiques uniques de la région et du vigneron, qui accordent une importance particulière à la perfection artisanale et à l'expression authentique du terroir.

Recommandation culinaire

Idéal en combinaison avec les huîtres, les fruits de mer frais, le carpaccio de poisson et les crustacés fins. Ce champagne est parfait pour les fêtes spéciales et aussi pour les réunions conviviales dans une ambiance élégante.

Notes de dégustation

Le Blanc de Blancs Particules Crayeuses Extra Brut Grand Cru se présente dans une teinte dorée éclatante et un perlage délicat et persistant. L'arôme mêle des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits secs, des arômes de levure et une fine

nuance minérale. En bouche, il fascine par sa fraîcheur vive, sa structure veloutée et son acidité équilibrée. La longue finale sèche fait ressortir des nuances d'amandes, de citron vert et une discrète croûte de pain.