



Champagne Extra Brut Premier Cru 1er AOC

Maxime Ponson

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Maxime Ponson Champagne
Expansion	30 mois de fermentation en bouteille
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	8- 10° C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay 15 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 15 %, Pinot Meunier 70 %
Numéro d'article	43305100

Commentaires

Ce champagne est parfait pour les moments particuliers de la vie. Un champagne d'un excellent rapport qualité-prix que vous devez absolument goûter.

Recommandation culinaire

Délicieux avec, apéritif, champignons et entrées de poisson

Notes de dégustation

Dans le verre, il se présente dans une robe jaune paille intense avec un perlage fin et vif. Le nez est riche en fruits jaunes et tropicaux mûrs avec un soupçon de levure et de pâtisserie. En bouche, le fruit est concentré, le goût est frais et épicé. Un champagne d'une grande élégance. Très beau et parfait pour comprendre la signature de Maxime.