

CHAMPAGNE

J. Festulat

Since 1862

ÉPERNAY - *France*

CUVÉE DE RÉSERVE BRUT

70 % Pinot Noir
30 % Chardonnay

Ce Champagne présente une mousse opulente et généreuse au service qui se transforme ensuite en un généreux cordon de bulle.

La teinte de ce vin est sur des reflets d'or.

Le nez est généreux et complexe où l'on retrouve des notes de fruits blancs mûrs et des arômes de fleurs blanches.

En bouche ce Champagne est généreux et structuré avec des arômes fruités (compote de pommes) le tout bien équilibré par un juste dosage.

La finale est souple et onctueuse.

Ce Champagne peut se déguster tout au long de votre repas aussi bien avec un poisson grillé qu'avec une viande blanche à la plancha.

Dosage 8g/bouteille

Servir entre 5 et 7 degrés

