

CHAMPAGNE

*J. Festulat*

Since 1862

ÉPERNAY - *France*

CUVÉE PAUL VINCENT  
MILLÉSIMÉE BRUT

100 % Chardonnay

Ce Champagne présente un joli cordon de bulle et une belle teinte comportant de jolis reflets or brillant.

Au nez, on peut découvrir des arômes briochés toastés qui sont caractéristiques de l'évolution des arômes du chardonnay.

En bouche, cette cuvée présente une belle fraîcheur avec des notes de fleurs suaves, le tout présentant une belle rondeur.

Ce champagne généreux s'accordera parfaitement avec une viande blanche, pourquoi pas une poularde rôtie aux truffes noires dont l'accord réveillera les papilles des connaisseurs.

Dosage 5g/bouteille

Servir entre 6 et 8 degrés

