

BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE AOC

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CHAMPAGNE
PRODUZENT;	NICOLAS FEUILLATTE HTTPS://WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM/EN
TRAUBENSORTE;	20% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR, 40% PINOT MEUNIER
ALKOHOL;	12% VOL
VINIFIKATION;	NACH TRADITIONELLER METHODE
WEINTYP;	DIE NASE IST SEHR FEIN UND SUBTIL MIT AROMEN NACHE BIRNE, APFEL ETWAS GRAPEFRUIT ABER AUCH ZITRONE. WEITER FINDET MAN DIE AROMEN VON BRIOCHE UND MANDELN. WUNDERBARER CHAMPAGNER DER SICH AUSGEWOGEN UND ELEGANT PRÄSENTIERT
PASST ZU;	SCHWEINEFLEISCH, REICHHALTIGER FISCH (THUNFISCH UND LACHS ETC.), MILDER UND WEICHER KÄSE

