

CHEURLIN-NOELLAT AOP CHAMPAGNE BRUT BLANC CARTE D'OR

Cépages : 100 % pinot noir.

Dégustation : Robe jaune clair, doré, jaune paille, bulles régulières et fines. Nez expressif, moyennement intense, subtil et fin, notes minérales, fruité (abricot, pêche). Notes de fraises écrasées. Agrumes, fruits secs. Attaque souple, ronde, belle ampleur, équilibrée, assez longue, fruits blancs, miellée, briochée, finale poivrée. Champagne très plaisant.



Couleurs de terroirs - Bernard Verdier - 17 bis av. Achille Levère - 34120 Lézignan-la-Cèbe

06 23 75 17 12

Couleursdeterroirs@live.fr