Champagne Grande Réserve Grand Cru Brut

Wein|expertise

Champagne André Roger
Champagne (A.O.C.)



Geschmack |
Der Champagner präsentiert sich im Glas mit feiner Perlage . Aromatisches Bukett mit Noten von kandierten Früchten und Aprikosen, mit Zucker gebrannte Mandeln und leichte Anklänge von Pfeffer, Anis und Pralinen. Am Gaumen lang anhaltend, im Abgang würzige Noten. Perfekt als stilvoller Aperitif oder als Begleiter zu hellem Fisch- und Geflügelgerichten.

Rebsorten |
Chardonnay (20 %)
Pinot Noir (80 %)

Fassreife |
24-30 Monate auf der Hefe

Analysedaten |
Alkohol: 12,00 % | Säure: 7,10 g/l |
Restzucker: 14,00 g/l

Passt zu ... |
als Aperitif
Fisch: Hell/weiß
Geflügel: Hähnchen, Pute