



CHAMPAGNE EMILE PARIS

Nos Cépages

40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier
20% Chardonnay

Notes de dégustation:

La robe est d'un jaune d'or soutenu et intense. Les bulles vives et généreuses forment un intense cordon.

Le nez est expressif et laisse percevoir des notes de fruits rouges et de pain grillé.

En bouche, ce champagne est riche et bien structuré avec un final tout en rondeur, il en émane une succession de saveurs florales, d'épices, d'abord fruitées, puis agrumes, pamplemousse, et pour finir végétales, truffe, amande.

Barcode bottle: 3770006660009

Barcode Box: 3770006660108

A servir entre 6 - 8°C avec:

Un merveilleux carpaccio de saumon:

Ingredients pour 4 personnes:

600g de filet de saumon

2 citrons pressés

1 1/2 cuillères d'huile d'olive

Sel et poivre selon vos envies

Vous apprécierez ce champagne en apéritif et tout au long d'un repas.

BRUT Sans Année

