



CHAMPAGNE EMILE PARIS

Notre Cépape :

100% Chardonnay

Notes de dégustation :

Nez : Fruits frais, pêche et notes exotiques. Notes de pain grillé également.

Bouche : Notes florales d'abord, très fraîches et notes d'agrumes. Finale avec de petites notes de beurre frais.

Blanc de Blancs fin et élégant élaboré avec une sélection de cépages Grands Crus de Verzy et Verzenay. A servir avec un carpaccio de saumon,

Barcode bottle:TBC

Barcode Box: TBC

A servir entre 6 - 8°C avec :

Un délicieux carpaccio de saumon

Ingrédients pour 4 personnes :

600g filet de saumon

2 jus de citron

1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge

sel

Poivre, si vous le souhaitez,

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

BRUT BLANC DE
BLANCS

