



# Charles Vincent, AOC Champagne, **Effervescent Brut**

AOC Champagne, Champagne, France

#### CÉPAGES

Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

### **SERVICE**

A déguster entre 7 et 9°C.

## **DÉGUSTATION**

Un Champagne qui a tout pour plaire : une belle finesse au nez, en bouche il dévoile une matière élégante et charnue, ample et chaleureuse. Il séduit par sa fraîcheur et sa longueur. Se conserve plusieurs années en cave.

Rafraîchir la bouteille dans un seau à glace avant le service.

### ACCORDS GOURMANDS

Un bon jambon Serrano, en accompagnement d'un plateau de fruits de mers, ou avec une douzaine huîtres, même si le Champagne se suffit en général à lui-même avec quelques petits fours lors d'un apéritif.

	Barcode Carton
3245391237858	

