



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.

Rafrâchir 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.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245391237858

Distribué par **Maison Johanes Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



AJLV1F