



André Clouet brut millésimé 2015

AOC Champagne

Tipo	Schaumwein
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	André Clouet
Maturazione	36 Monate auf der Hefe
Temperatura di servizio	8 bis 10 Grad Celsius
Maturità del consumo	1 bis 3 Jahre
Contenuto alcolico	12 %
Numero di articolo	60134715

Beschreibung

Dieser Jahrgangschampagner von André Clouet zeigt Tiefe und Eleganz. In der Nase zart und konzentriert, am Gaumen mineralisch, mit feinem Aroma von Haselnüssen und Akazienhonig. Schöne Struktur, cremig und kraftvoll. Ein wunderbarer Essensbegleiter.

Passt zu

Apérogebäck, Apéro riche, Rauchlachs, Sushi, Sashimi, Ceviche, Jakobsmuscheln auf Linsen