



Champagne Vrain-Augé

Blanc De Blancs

Champagne - Blanc

| | |
|----------------------|-------------------|
| Région : | Champagne |
| Appellation : | Champagne |
| Cuvée : | Blanc de Blancs |
| Couleur : | Blanc |
| Cépages : | Chardonnay (100%) |
| Alcool : | 12 % |
| Contenance : | 75 cl |

Le seul cépage blanc champenois autorisé « Le Chardonnay », est utilisé pour cette cuvée. C'est un Champagne qui assimile des arômes de tilleul et d'agrumes avec un bouquet de fraîcheur.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur vert émeraude, claire, reflets dorés.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 6°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2028



DISTINCTIONS

Tasted 100% blind 2017 : 92/100

Powered by **Plugwine**

