



VEUVE A. DEVAUX - GRANDE RESERVE - BRUT - MAGNUM



Vignoble: Veuve A. Devaux

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Contenu: 150 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

arômes de pêches blanches, de fruits frais et de mirabelle.
Champagne bien structuré.

AGRÉABLE AVEC

apéritif, foie gras, saumon fumé et caviar.

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.