

FICHE DE CAVE



Domaine : Larmandier-Bernier
Région : Champagne
Appellation : Champagne 1er Cru
Nom : 1er Cru Blanc de Blancs extra Brut
Couleur : Vin effervescent

Cépage(s) : 100% Chardonnay

Degré en alcool : 12
Boire : 2010

Ouvrir : et servir !
Servir : à 8-10°C

Suggestions gourmandes :
A déguster à l'apéritif ou sur les entrées à base de poisson...

Description :

Notes : Robert Parker 91/100, Gault Millau 16/20, RVF 16/20 Issu exclusivement de Chardonnay de la Côte des Blancs (Vertus, Cramant, Avize, Oger) de la récolte 2006, cette cuvée Blanc-de-Blancs 1er Cru Extra-Brut est également composée de vins de réserve 2005 et 2004, pour environ 40%. C'est un vin puissant, exubérant, qui explose dans une profusion de fruits blancs et jaunes confiturés. Un vin de haute facture !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :