

CUVÉE CARTE NOIRE

Un Champagne qui conviendra parfaitement sur un tajine de poulet au citron.



DEGUSTATION

NEZ

Un nez rond, gourmand et puissant. Des notes de fruits jaunes (abricots, pêches) qui évoluent vers des notes légèrement confiturées et légèrement miellées soutenues par des notes minérales.

BOUCHE

Une attaque souple avec une belle sensation de douceur. Quelques notes acidulées avec une belle vivacité en fin de bouche.

OEIL

Brillant

ASSEMBLAGE

Pinot meunier : 81%

Pinot noire : 15,20%

Taille meunier : 3,80%

Bouteille : 0,75 cl

Demi-bouteille : 0,375 cl

Bouteille : 0,75 cl

Magnum : 1,50 cl



CHAMPAGNE

Laurent St Omer

À VANDIÈRES

Champagne Laurent Saint omer

Rue Fontaine Gillain - 51700 VANDIERES - 51 FRANCE

Téléphone : Tél : 03 26 57 11 04 - @ Email : laurent-saint-omer@wanadoo.fr

Tous Droits Réservés L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.