

Virginie T. Blanc de Blancs Brut Champagne

Citrique - puissant - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Champagne	
Producteur	Type de fermeture
VIRGINIE T.	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	80200700
Culinnaire	Élevage
Idéal comme apéritif exclusif. Convient aux entrées légères ou aux plats de volaille.	

À PROPOS DU VIN

En 2006, Virginie Taittinger a quitté l'entreprise familiale de Champagne Taittinger après 21 ans pour suivre sa propre voie. Le champagne est sa passion et c'est ainsi qu'elle a créé en 2008, avec son fils Ferdinand Pougatch, son label VIRGINIE T. Ils obtiennent le raisin à 85% à partir de terroirs grands crus. Le champagne Blanc de Blanc est la signature du grand terroir et des grands millésimes utilisés pour ce champagne.

Qualité: Ce vin complexe offre une expérience de dégustation passionnante avec un fort perlant.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune paille limpide avec de légers reflets verdâtres.

Aromatique

Aromatique: Complexé, frais & fruité: le Blanc de Blanc brille par ses arômes de quartiers de pommes fraîches, de caramel et de fleurs blanches. On y trouve également des notes florales et des arômes de torréfaction.

Corps

Corps: Un corps puissant avec une attaque longue et une persistance tout aussi longue. Ce champagne sec et pétillant offre des notes citriques et florales, combinées à des arômes grillés. Une acidité marquée et une minéralité présente complètent ce vin mousseux.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch