

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Blanc de Blancs

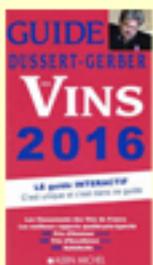
Cépages :

- 100 % Chardonnay. (Barbonne Fayel – Courcourt)

Commentaire de dégustation :

- Nez de miel, de pâte de fruits et de chèvrefeuille.
 - Le palais ample, long et gras offre des saveurs d'amande et de pain grillé.
- Un champagne à s'offrir en apéritif ou à servir sur des crustacés ou des poissons.

Suggestion du sommelier :
Langoustines en raviole



10, rue du général-Leclerc
51530 CHAVOT-COURCOURT
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47



Cuvée Blanc de Blancs