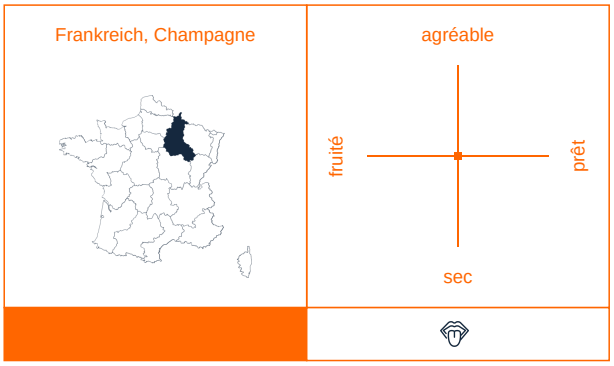
BRUT TRADITION AC
BRUT TRADITION AC

CHAMPAGNE L'HOSTE



Le bouquet révèle des arômes frais et fruités très purs, associés à des notes de fruits mûrs rappelant la liqueur de fruits ainsi quà de discrètes touches de brioche. Les bulles sont fines, lattaque au palais dominée par le fruit. La finale, très persistante, présente un caractère fruité. Cet authentique champagne offre en outre une alternative avantageuse aux autres marques proposées un peu partout.



Chardonnay, Pinot Noir

Maturité optimale: 1 - 3 Années

Deuxième fermentation sur lies pendant 24 à 36 mois

fruits cuits, brioche

apéritif, pâtés / terrines, canapés, biscuits salés

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VOI MIGROS partner