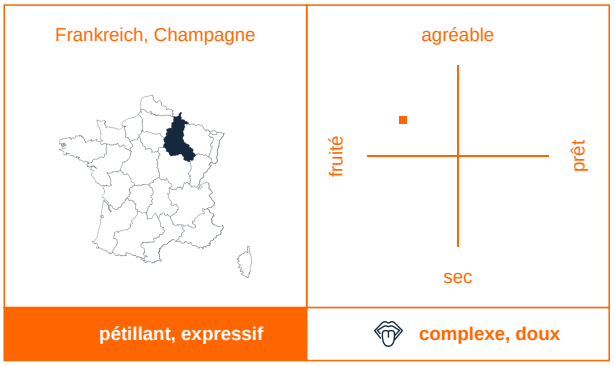
CUVÉE ORIGINE AC CUVÉE ORIGINE AC

CHAMPAGNE BAUCHET



La cuvée Origine de Champagne Bauchet se distingue au nez comme au palais par des notes florales complexes et des arômes de poire et de pomme rouge. Des touches de beurre, damande et des arômes de brioche lui ajoutent de la complexité et de lélégance et contribuent à créer une impression générale légère et équilibrée.
Leffervescence pétillante est dune belle finesse et se prolonge jusque dans une finale persistante, qui donne envie den redemander.



Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 4 Années

Les vins de base sont vinifiés en cuve inox

floral, poire, amande, brioche, beurre

apéritif, amuse-bouche/hors-d'oeuvre, fromages, crustacés

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner