

CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE

C. de Nature



Appellation : Premier Cru

Assemblage : 46% Chardonnay,
35% Pinot Noir et 19% Pinot Meunier

Mise en bouteille : 2013

Assemblages de différents millésimes :
2011 : 52% 2010 : 8% 2009 : 38% 2008 : 2%

Dosage : Zéro Dosage

FML partielle : 28% sans FML

L'amateur appréciera son nez où se marient
agrumes, abricot, brioche et beurre.

Le palais offrira une agréable finale fraîche et
citronnée.

Ce Champagne accompagnera la dégustation
d'un plateau de fruits de mer.

Importé et distribué par :



DY3 IMPORTS SPRL – BE0658.800.838
Avenue Emile Verhaeren, 120 - 1030 Bruxelles