

MILLESIME 2010

75 cl.

40% Meunier – 40% Chardonnay – 20% Pinot Noir



Caractéristiques :

Ses bulles fines et délicates soulignent sa robe d'une couleur dorée profonde. C'est une association harmonieuse de Meunier, de Chardonnay et de Pinot Noir. Le nez est élégant et épicé avec une pointe d'abricot mur et de noix.

Ce champagne unique exprime à la fois fraîcheur, complexité, caractère et maturité.

Accord mets-vin :

Ce champagne peut accompagner un repas complet : apéritif, fruits de mer, poissons, une dinde, un chapon rôti et les fromages.



Описание:

Шампанское Миллезиме брют глубокого золотистого цвета, представляет собой идеальное сочетание винограда Менье, Шардонне и Пино

Нуар. Элегантный, пряный аромат с нотками абрикоса и ореха. Свежее, сложное, зрелое идеально как аперитив, а также сочетается с морепродуктами, рыбными блюдами, белым мясом и сырами.



Characteristics :

The bubbles of the Champagne Léte-Vautrain Millésime are fine and delicate, emphasizing the deep golden robe. The harmonious blend of pinot meunier, chardonnay and pinot noir offers a bouquet that is elegant and spicy with hints of walnuts and fresh, ripe apricots. This unique champagne is a combination of freshness, complexity, character and maturity.

Pairing suggestions :

This champagne can be served throughout the entire meal: As an aperitif, and with seafood, fish, stuffed roasted capon, turkey and cheeses.



Champagne LETE-VAUTRAIN - 21 Av. Fernand Drouet

F-02310 Charly Sur Marne – France

Tel : +33 323 83 05 38 - Fax : +33 323 82 12 00

www.lete-vautrain.com - Email : contact@lete-vautrain.com