



★★★★☆ (240)

Colligny Brut Champagne AOC

France, Champagne

Robe dorée brillante. Nez de viennoiserie fraîche, de baies rouges et d'ananas. Bouche pleine et vigoureuse, avec des bulles fines.



Expovina: **Diplôme d'Or**
James Suckling: **89 points**
Falstaff: **87 points**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 ans après l'achat

Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, fruits de mer, mets thaïlandais, sushi, viande blanche, volaille

Profil du vin




Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm




Colligny Brut Champagne

AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 ans après l'achat

Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, fruits de mer, mets thaïlandais, sushi, viande blanche, volaille