



★★★★☆ (101)

## Colligny Demi-sec Champagne AOC

France, Champagne

Nez de viennoiserie fraîche, d'abricots et de miel de fleurs. Bouche pleine, soutenue par une légère douceur. Les bulles sont fines et l'arôme est persistant.



Expovina: **Diplôme d'Argent**  
Falstaff: **87 points**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 ans après l'achat

### Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, dessert, mets thaïlandais, tapas

### Profil du vin




## Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm




### Colligny Demi-sec Champagne

AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 ans après l'achat

#### Mets appropriés

antipasti, bouchées apéritives, dessert, mets thaïlandais, tapas