



★★★★☆ (101)

Colligny Demi-sec Champagne AOC

Francia, Champagne

Sentori di pasticceria lievitata fresca, albicocche e miele di fiori. Corpo pieno e discretamente dolce, delicatamente spumeggiante con aroma persistente.



Expovina: **Diploma d'argento**
Falstaff: **87 punti**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 anni dall'acquisto

Abbinamento gastronomico

antipasti, cibi thailandesi, dessert, stuzzichini da aperitivo, tapas

Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini




Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm




Colligny Demi-sec Champagne

AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 anni dall'acquisto

Abbinamento gastronomico

antipasti, cibi thailandesi, dessert, stuzzichini da aperitivo, tapas