



Champagne Chanoine "Réserve Privée" - Champagne A.O.P. - 75cl

Le Champagne Chanoine est l'une des plus anciennes Maisons champenoises . Il s'agit d'un assemblage de 70% Pinot Noir , 15% de Pinot Meunier et de 15% de Chardonnay . Parfait pour les amateurs de fruité et de finesse. Bouche : Ce champagne assez équilibré apporte une palette fruitée avec une bonne acidité rafraîchissante . Nez: arômes très ronds d'abricot, de citron vert, sauce aux pommes et pain d'épices . Couleur: Couleur jaune vif.

29.77 EUR

Artcode: 00014310

[Champagnes](#)



Informations complémentaires

Couleur et type	Champagne
Bouteille	75cl
Goût	Fruité, Rond - souple, Stevig
Raisin	Merlot
Alcool	12,5%
Région	Champagne A.O.P.
Producteur	Champagne Chanoine
Pays	France