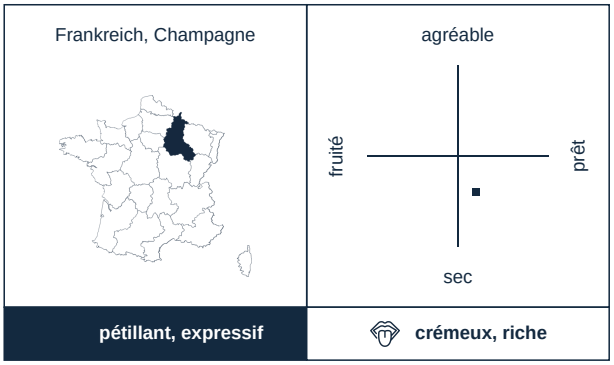
CUVÉE ST. NICAISE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU AC CUVÉE ST. NICAISE AC

CHAMPAGNE BAUCHET | 2014





Les raisins de Chardonnay utilisés pour la cuvée Saint-Nicaise Blanc de Blanc Premier Cru AC proviennent de vignobles Premier Cru de la maison Champagne Bauchet, et confèrent à ce champagne son élégance unique. Le nez révèle de séduisants parfums dagrumes, de noisettes et de brioche. Au palais, la minéralité saline associée à une fine effervescence font de cette cuvée un champagne particulier, remarquable en accompagnement de repas. La finale, dune grande persistance, se mue en une impression générale pétillante et volumineuse.

Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 10 Années

Les vins de base sont vinifiés en cuve inox

agrumes, noisette, brioche

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, sushi, fruits de mer, fromage de chèvre frais

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873