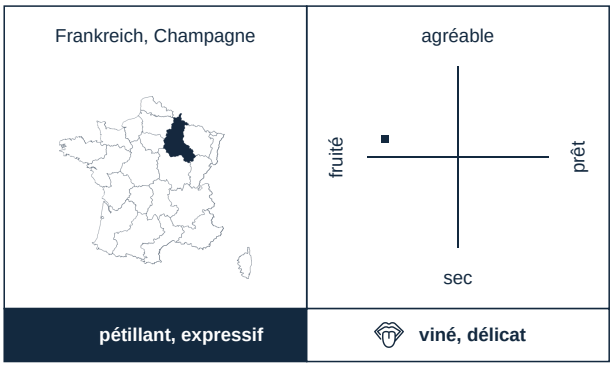
CONTRASTE BLANC DE PINOT NOIR AC CONTRASTE AC

CHAMPAGNE BAUCHET



Le bouquet révèle des arômes frais et fruités très purs, associés à des notes de fruits mûrs rappelant la liqueur de fruits ainsi quà de discrètes touches de brioche. Les bulles sont fines, lattaque au palais dominée par le fruit. La finale, très persistante, présente un caractère fruité. Cet authentique champagne offre en outre une alternative avantageuse aux autres marques proposées un peu partout.



Pinot Noir

Maturité optimale: 2 - 3 Années

Deuxième fermentation sur lies pendant 24 mois

encens, compote de pommes, miel, café / moka, écorce d'orange

oie rôtie, côtelette de veau, steak de boeuf, brioche épicée, brie, camembert

Température de dégustation: 8 jusqu'à 9 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873