



PERLES FINES DU COING " MÉTHODE  
TRADITIONNELLE " BRUT CH. DU  
COING DE ST FIACRE N.M.

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Pays Nantais  
Cépage(s) : Melon de Bourgogne

Note de dégustation :

La dégustation vous réserve un vin aux notes fruitées (fruits à chair blanche et agrumes) et florales.  
La bouche délicate et subtile offre des bulles très fines, beaucoup de fraîcheur et de finesse.



Température de service : Entre 7 et 8 C°  
Potentiel de garde : A déguster dans les 2 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou en soirée. A table, l'accompagner d'un plateau de fruits de mer, ou sur des fromages type chèvre.

Commentaires du sommelier :

Ce produit est issu de vignes de 40 ans. Elles reposent sur des sols de schistes tendres et en pente (7% environ).



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

