



**CHAMPAGNE COLLET BLANC DE
BLANCS BRUT PREMIER CRU N.M. /
ETUI**

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Tartare de Saint-Pierre, truite saumonée

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

