



**Didier Herbert**

**Brut**

**Premier Cru**

**REBSORTE:**

30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

**LAGE:**

Verzenay, Grand Cru

**ERSCHEINUNGSBILD:**

Hellgelb mit feiner Blase

**MUND:**

Gut strukturierter und offener Angriff, präzise Dosierung, schöne Komplexität, gute Amplitude, ausgewogenes und feines Aroma weißer Früchte und Kamillenblüten

**NASE:**

Intensiver und starker Duft, der an weiße Trüffelaromen erinnert.

**SPEISEN:**

Dieser feine Champagner passt ausgezeichnet zu Kalbsbries und zu Entenmagret.