



Boutillez-Guer

Blanc de Blancs

REBSORTE:

100% Chardonnay, 30% Reservewein aus ausgew. Parzellen

LAGE:

Montagne de Reims, Villers-Marmery, Premier Cru, Kreideboden

ERSCHEINUNGSBILD:

Blasse, glänzende Goldfarbe

MUND:

Eine gute Länge im Mund, im Gaumen rund, entfaltet der Champagner zu Beginn Aromen von Limette und Grapefruit und weißen Blüten. Er ist leicht und raffiniert, frisch und fruchtig, hartnäckig

NASE:

eine Nase ist einladend mit floralen Noten und weißen Früchten. die zarten Düfte der Rebsorte Chardonnay dominiert.

SPEISEN:

Ein eleganter und ehrlicher Champagner, der sich wunderbar als Aperitif oder als perfekter Begleiter zu Jakobsmuscheln, warmen Austern, Langustinen und Fisch beweist!
Unser Haus-Champagner!!