

## Contactez-nous

France: 0 892 700 531

Belgique: 08 00 71608

Suisse: 0 842 300 300

Luxembourg: 26 502 482



REF: COC2015

### CHAMPAGNE BLANC DES BLANCS 2002 - 0.75L

Style incomparable pour ce Cordon Bleu Blanc de Blancs 2002, alliant fraîcheur et élégance qui convient parfaitement dans le cadre d'une stimulation des ventes. Ce champagne est élaboré exclusivement à partir de chardonnays issus d'une seule et même récolte et sélectionnés parmi les meilleurs crus de la côte des Blancs, tel Cramant, et Oger (classés à 100 %), et parmi le vignoble Sézannais apportant maturité et richesse.

Maturation : Afin d'atteindre une maturité idéale, le Blanc de Blancs vieillit dans nos caves pendant environ 5 ans.

Impression Gustative : Intense associant charpente rondeur et fraîcheur, un nez mêlant le minéral et les senteurs de fleurs blanches, harmonieux jusque dans sa finale. Ce champagne est idéal en apéritif ou lors d'un repas en accompagnement de fruits de mer ou de poissons.

\*Guide Hachette 2007.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**Contenance:** 0,75L

Quantité	Prix unitaire
15	39,71 € HT
30	38,47 € HT
60	37,23 € HT

*Nos prix s'entendent HORS MARQUAGE, frais de port, frais techniques, Ecotaxe.  
Tarifs dégressifs selon les quantités.*

<http://www.panier-gourmand.fr/champagne-blanc-des-blancs-2002-0-75l-p1995.html>