

Contactez-nous

France: 0 892 700 531

Belgique: 08 00 71608

Suisse: 0 842 300 300

Luxembourg: 26 502 482



REF: COC2010

CHAMPAGNE CORDON BLEU EXTRA BRUT 0.75L

Vin de cuvée exceptionnel, le champagne Cordon Bleu Extra Brut est un vin de caractère, parfaitement équilibré de par sa composition (50% de Pinot Noir, 25% de Pinot Meunier et 25% de Chardonnay).

Sa constance est assurée par l'adjonction de 20% de vins de réserve issus des deux années précédentes.

Maturation : 2 à 3 ans en cave.

Impression gustative : Jolie robe, jolie complexité aromatique alliant des nuances de pommes vertes de citron et de miel, dense et élégant, parfait pour l'apéritif.

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

Contenance: 0,75L

Quantité	Prix unitaire
15	33,92 € HT
30	32,86 € HT
60	31,80 € HT

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

<http://www.panier-gourmand.fr/champagne-cordon-bleu-extra-brut-0-75l-p1990.html>