

Contactez-nous

France: 0 892 700 531

Belgique: 08 00 71608

Suisse: 0 842 300 300

Luxembourg: 26 502 482



REF: COC2013

CHAMPAGNE MILLESIME 2000 - 0.75L

Le champagne Cordon Bleu Millésimé 2000 est composé d'un assemblage de vins soigneusement sélectionnés (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) provenant essentiellement de grands crus dont Cramant, Aÿ et Chouilly, classés à 100 %.

En offrant ce champagne d'exception, vous est sûr de faire plaisir à vos collaborateurs et partenaires commerciaux.

Maturation : Sa maturation de 5 ans minimum lui assure une maturité et une charpente accompagnant les plats de viande.

Impression gustative : Sa robe est d'une belle couleur jaune dorée, les bulles sont fines et régulières, le nez est flatteur avec des arômes de fruits secs et de pain d'épice. Un vin d'une grande vinosité et d'une fraîcheur incomparable Un champagne totalement de Venoge qui conviendra à l'apéritif ou avec des volailles aux morilles.

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

Contenance: 0,75L

Quantité	Prix unitaire
15	38,96 € HT
30	37,74 € HT
60	36,53 € HT

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

<http://www.panier-gourmand.fr/champagne-millesime-2000-0-75l-p1993.html>