

Contactez-nous

France: 0 892 700 531

Belgique: 08 00 71608

Suisse: 0 842 300 300

Luxembourg: 26 502 482



REF: COC2011

CHAMPAGNE ROSE BRUT 0.75L

C'est dans ce grand champagne rosé Brut que s'associe le style de Venoge aux réputés vins rouges de la Côte des Riceys.

Subtil assemblage de 1/5 de Grands Crus de Chardonnay, de 3/5 de Pinot Noir et de 1/5 de Pinot Meunier, il séduira le palais des femmes et des hommes à qui vous l'offrirez lors d'un jeu ou de leurs prochains achats.

Maturation : 3 ans en cave

Impression gustative : Intense au nez, la bouche est fruitée et persistante avec des nuances de mûre et de framboise. Alliant rondeur et vivacité, ce champagne conviendra à l'apéritif ou avec un homard sauce Nantua.

Citation guide Hachette 2008.

* 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-rose-brut-0-75l-p1991.html>