



COTEAUX CHAMPENOIS JONQUERY ROUGE

Fruité, équilibré, rond

CÉPAGE :

Pinot Meunier 90% - Pinot Noir 10%

DESCRIPTION :

Ce Coteau Champenois vous surprendra par sa légèreté et sa finesse en bouche. Des arômes de fruits rouges avec une note boisée viendront agrémentés un final tout en finesse.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Il pourra se déguster avec des fromages, de préférence à pâtes cuites.

Le meilleur accompagnement restera tout de même des viandes grillées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vieillessement en cave

3 à 5

ans

Disponibilités : Bouteille