

HENRI CHAMPLIAU

Crémant de Bourgogne Rosé 9999

33,80\$

* Prix de détail suggéré

 Apéro  Salade  Volaille  Poisson

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 15091769 |
|  | Agent | Vinatovin |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | Importation privée |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin mousseux |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région | Bourgogne |
|  | Appellation | Crémant de Bourgogne |
|  | Cépage(s) | Pinot Noir 75 % |
|  | Cépage(s) | Chardonnay 15 % |
|  | Cépage(s) | Gamay 10 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 13% |
|  | Couleur | Rosé |
|  | Sucre | Brut |
|  | Taux de sucre | 9 |
|  | Fermeture | Liège avec tête en métal |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Henri Champliau est une maison familiale située à Mercurey, cœur de la Côte Chalonnaise en Bourgogne. Fondée par Alexandre GRAFFARD, petit fils d'Henri Champliau, nous proposons des Crémant de Bourgogne, issus de méthode traditionnelle à partir des cépages nobles, Pinot Noir & Chardonnay. Nous offrons aussi une gamme 'Signatures' avec la même exigence qualitative propre à notre maison.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Du même producteur que le Crémant de bourgogne Brut. Ce produit est un des préférés des salons des vins que notre agence participe.

