

# Vino base CHAMPS FÊTEUX Extra Brut Premier Cru



## CATA

### Comentarios

El color de este champán es oro pajizo, con reflejos de oro claro; su efervescencia es ligera y aérea.

La nariz es abierta y redonda. Los aromas de frutos secos (avellana, almendra tostada) se combinan con los de pimienta, madera encerada y hogar de leña. Se aprecian notas de vainilla y mantequilla fresca. Algunos matices de carne de membrillo y bergamota completan este conjunto.

En boca, seduce por su amplitud. Dominan las notas de crema y vainilla, seguidas por una sensación de sotobosque. Una punta de heno y tabaco rubio marca el final.

Este vino base alcanza el máximo de su expresión.

### Sugerencia de maridaje de platos y vino

Es un vino que debe llevarse a la mesa; podremos acompañarlo con aves o cualquier carne blanca acompañada con crema y champiñones.

## EMBOTELLADO

Botella de 75 cl

*Puede solicitar más información y tarifas*

CHAMPAGNE

*Hubert Billiard*

Propriétaire-Récoltant

Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or