

CHAMPAGNE BERGÈRE BRUT ORIGINE MAGNUM

CHAMPAGNE A. BERGÈRE



Champagnes Type Brut sans année

La Cuvée Origine Brut sans étui de la Maison de champagne A. Bergère est un champagne d'assemblage élaboré à partir de 70% de chardonnay, 20% de pinot noir et 10% de pinot meunier issus des terroirs de Fèrebrianges,...

Accords mets et vins

Apéritifs, Fruits de mer, Poissons, Desserts

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Packaging : carton de 6

Domaine : Champagne A. Bergère

Couleur : Blanc

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot noir, Chardonnay

Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Terroir : Fèrebrianges, Etoges et Congy

Cépage : 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir et 10% Pinot Meunier

Viticulture : Traditionnelle

Elevage : Elevage réalisé sur lies

Dégustation

Robe : Dorée et brillante

Nez : Notes d'agrumes et des touches de fleurs blanches

Bouche : Structuré, frais et crémeux

Finale : Belle longueur et vif

Garde : 2-3 ans

Température de service : Entre 7°C et 9°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Établie à Fèrebrianges, au cœur de la Vallée du Petit Morin, notre famille est propriétaire de vignes depuis 1848. Savoir-faire et transmission guident depuis toujours notre histoire.



Plaisirs du vin
Agen