

CHAMPAGNE BERGÈRE SOLERA BRUT BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE A. BERGÈRE



Champagnes Type Brut sans année

La cuvée Solera Blanc de Blancs de la Maison A. Bergère est un assemblage de la vendange 2019 avec une réserve perpétuelle débutée en 2013. Le travail de la maison de Champagne André Bergère se concentre sur la meilleure des appropriations des trois cépages champenois : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier afin d'en tirer le meilleur de ce que le terroir peut offrir.

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 : Chardonnay
Contenance : 0,75 L

Dégustation

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.

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay



Plaisirs du vin
Agen