

BLANCS DE NOIRS

16/20 ★★★

Champagne Grasset Stern - "Fût de Chêne"

23,00 €



Surprenante robe presque orangée, à reflets ambre. La marque de l'élevage s'illustre par d'insistantes senteurs de cire, térébinthe, raisin de Corinthe et noisette. Atypique mais bien réussie car le recours au fût s'est fait dans la raison, cette cuvée fait évoluer son registre aromatique vers d'agréables saveurs de petits fruits secs et de pâtisserie, dans un ensemble savoureux dont la vinosité n'a d'égal que l'équilibre entre maturité et support d'acidité. La finale convainc par son ampleur, sa persistance longiligne et son grain serré. Un champagne de gastronomie, paré pour accompagner des plats goûteux. Un bel exercice de vinification. CH: 10 - PM: 90 • 8 gr./L

Cherche
Distributeur(s)

www.champagne-grasset-stern.fr
champ.grassetstern@free.fr



FÛT DE CHÊNE

